



**NUOVA
COLEA**

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

COLLEZIONE 2024



L I V E E V E R Y D A Y D E L I C I O U S



INDICE

VIENNOISERIE e DOLCI DA FORNO

CROISSANT & VIENNOISERIE *Délic France*

Croissant Vuoti 19
Croissant Albicocca 21
Croissant Crema 22
Croissant Cioccolato 23
Croissant Altre Farciture 24
Croissant Cereali e Semi 25
Croissant Da Lievitare 26
Fagottini 28
Girelle 30
Linea Vegana 31
Mix Assortiti 33
Specialità 34

PRODOTTI PRONTO CONSUMO *Délic France*

Ciambelle e Krapfen 37
Muffin 40
Prodotti senza glutine 43
Pancakes e cookies 44

VIENNOISERIE E PRODOTTI PRONTO CONSUMO *Altri Fornitori*

Bindi 45
San Giorgio 47
Cupiello 48
Jesol Dolce 48
Italian Pastry Excellence 48
Lizzi 49
Sapori Veri 50
Bake It 50
Miss Breakfast 50

FARCITURE

Farciture Dolci 51
Farciture Salate 51

PANE *Délic France e Panitaly*

PANE GRANDE FORMATO

Pagnotte e Baguette 54
Filoni 55

PANE MEDIO FORMATO

Demibaguette 58
Ciabatte 59
Filoncini 60
Panini 62

PANE FORMATO MINI

Mix Assortiti 63
Piccoli Panini 64
Mini Navette 65

FORME SPECIALI

Forme Speciali 66

PANE IN CASSETTA

Pane in Cassetta 68

PANE PER HAMBURGER

Pane per Hamburger 70

SELEZIONE GLUTEN FREE

Focaccia Pizza e Pane 72

PIZZA & FOCACCIA *Délic France e Panitaly*

PIZZA & FOCACCIA *Délic France*

Pizze 76
Focacce 77
Tranci e Monoporzioni 79

PIZZA & FOCACCIA *Altri Fornitori*

Altri Fornitori 80

SNACK SALATI

SNACK SALATI *Délic France*

Salatini 84
Torte Salate e Fritti 86

SNACK SALATI *Altri Fornitori*

Altri Fornitori 87

PRIMI E SECONDI PIATTI

Piatti pronti 92
Pasta 95
Carne 96

VERDURE E CONTORNI

Verdure e contorni 100
Patate 103

TORTE E DESSERT

TORTE E DESSERT *Délic France*

Torte da forno 106
Dolci da Forno 112
Dessert Senza Glutine 113

TORTE E DESSERT *Altri Fornitori*

Altri fornitori 114

TORTE E DESSERT *Bindi*

Torte da Forno 116
Torte di Pasticceria 119
Torte Semifredde 122
Monoporzioni Pasticceria 122
Monoporzione Forno 125
Monoporzioni Pronto Consumo 126

GELATI

I Sorbetti 128
Coppe Gelato 128
Coppe Gelato Bambini 128

LEGENDA



**Prodotti Esclusivi
Délic France e Panitaly**
Le punte di diamante del
nostro assortimento.



Prodotto vegano
Adatto ad un regime
alimentare senza
derivati animali.



**Prodotto
senza glutine**
Adatto a consumatori
celiaci.



**Prodotto che
necessita lievitazione**
prima della cottura.



Prodotto biologico
Prodotto con
certificazione Biologica.



CHI SIAMO

Dal 1978 in Délifrance produciamo e commercializziamo prodotti da forno surgelati proponendo un'ampia gamma di pane, pasticceria, viennoiserie e snack salati che coniugano la tradizione francese al gusto italiano. Grazie al nostro expertise, al rispetto dei processi artigianali e agli alti standard qualitativi, aiutiamo i nostri clienti ad attrarre, soddisfare e deliziare i propri consumatori in ogni momento della giornata.

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

LA NOSTRA MISSIONE

Le nostre radici si fondano nella terra, nel grano e nel know-how della tradizione da forno francese. Ogni giorno insieme a voi facciamo crescere e diffondiamo l'amore e la conoscenza per la panificazione.

RESPONSABILITÀ verso l'ambiente
CREATIVITÀ e innovazione
DELIZIOSITÀ delle ricette

Siamo lieti di rivelare la nostra **Missione Aziendale**, che definisce chi siamo e le nostre ambizioni verso il futuro.

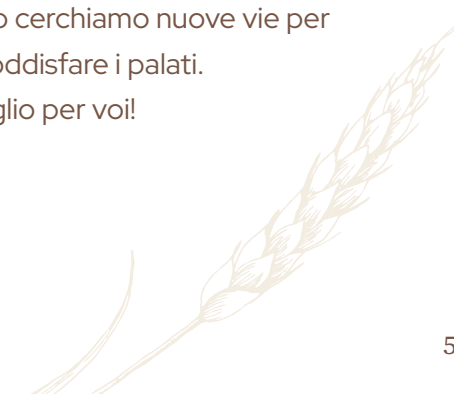
La nostra dichiarazione d'intenti dimostra il forte desiderio di affermare le origini francesi, radicate nell'eccezionale know-how consolidato nel tempo, che parte dalla profonda conoscenza della filiera agricola.



Siamo orgogliosi di appartenere al principale gruppo cooperativo cerealicolo francese, VIVESCIA, che ci dona un solido sapere dalla filiera alla tavola, - dai nostri contadini, mugnai e fornai, ai nostri clienti; - questo è ciò che ci rende unici e ciò che chiamiamo la nostra **"catena umana"**.

La nostra **Mission** riflette la convinzione e l'impegno verso la responsabilità sociale e ambientale, come confermato dal programma "Go Clean" e dalle iniziative per limitare gli sprechi alimentari e promuovere un imballaggio sostenibile.

La nostra "ragion d'essere" si fonda anche su componenti emotive: la passione per il nostro lavoro e la condivisione del piacere per il cibo. In Délifrance ogni giorno è diverso dagli altri, perché ogni giorno cerchiamo nuove vie per raggiungere l'eccellenza e soddisfare i palati. Sforiamo ogni giorno il meglio per voi!



IL NOSTRO APPROCCIO CSR: BAKING GOOD BETTER

Abbiamo strutturato un'ambiziosa strategia CSR, direttamente collegata all'impatto del nostro business, al nostro DNA, valori e ambizioni.

L'abbiamo chiamato **Baking Good BETTER**.

"**BETTER**" significa agire ora tutti assieme e garantire la sostenibilità al centro di tutto ciò che facciamo per proteggere ciò che abbiamo di più prezioso: il nostro pianeta e le nostre persone.

I tre pilastri di **Baking Good BETTER** sono:
il Pianeta, Donne e Uomini, Prodotti & know-how.



PIANETA

Il nostro impegno per limitare l'impatto negativo delle nostre attività sull'ambiente.

Ridurre la nostra impronta di carbonio

- Riduzione del 20% dell'intensità delle nostre emissioni dirette di gas serra entro il 2025 (vs 2015)
- Definire una strategia climatica per le emissioni di gas serra sui nostri ambiti diretti e indiretti entro la fine del 2022 per contribuire alla neutralità globale del carbonio entro il 2050

Competenza nell'impatto ambientale delle nostre operazioni

I nostri 14 siti produttivi hanno sede sia in Francia che all'estero. L'obiettivo comune di VIVESCIA e **Délifrance** è quello di limitare l'impatto di questi siti, mediante la padronanza dei consumi di acqua ed elettricità e la gestione dei rifiuti, grazie alla scheda Ambientale del Gruppo, implementata dal 2024.

- Il 100% dei nostri siti è conforme alla scheda Ambientale del Gruppo entro il 2024

Avere un impatto positivo sulla biodiversità

La biodiversità è un tema importante, intrecciata a tutti gli altri aspetti ambientali. Per implementare un approccio d'impatto, nel 2023 faremo una valutazione precisa della nostra impronta di biodiversità puntando a un impatto positivo attraverso le nostre pratiche.

Promuovere l'ecodesign dei nostri imballaggi

Délifrance lavora all'eco-design dei suoi packaging da anni: dal 2021 il 98% dei nostri imballaggi è riciclabile.

- Imballaggi riciclabili al 100% e cartone certificato FSC* entro il 2025
- Lavorare sull'eco-design di tutti i nostri packaging

Lotta allo spreco alimentare

- Mantenere il tasso di sottoprodotti/scarto valorizzato oltre il 95% (mangimi, metanizzazione, compost, ecc.)
- Valorizzare il più possibile i prodotti finiti invenduti



PERSONE

I nostri impegni per prenderci cura dei nostri team e coltivare una cultura unica.

Garantire sicurezza e benessere sul luogo di lavoro

- Il tasso di frequenza degli incidenti si è ridotto della metà tra il 2021 e il 2025 e l'80% dei nostri siti senza incidenti di tempo perso ogni anno
- Il 100% dei dipendenti è stato formato ai rischi psicosociali nel processo di integrazione entro il 2025

Potenziare l'employer brand e nutrire i talenti dei nostri team

- 3% del payroll dedicato alla formazione entro il 2025
- L'80% dei dipendenti riceve almeno 1 formazione / anno entro il 2025

Promuovere la diversità e l'inclusione

- Almeno il 40% delle donne tra i dirigenti senior entro il 2025
- Almeno il 50% degli apprendisti e stagisti di 6 mesi assunti con contratto a tempo indeterminato entro il 2025

Coltivare il nostro dna cooperativo e dare vita alla cultura di gruppo

Appartenere a VIVESCIA ci rende parte di una comunità di donne e uomini impegnati a prendersi cura del grano, dalla fattoria alla tavola. Far parte di questa comunità è uno dei nostri punti di forza e vogliamo sviluppare un vero senso di appartenenza a VIVESCIA.



PRODOTTO E KNOW-HOW

I nostri impegni per realizzare prodotti di qualità per tutti, oggi e domani.

Approvvigionamento sostenibile di tutti i nostri ingredienti

- Cacao certificato al 100% entro il 2025
- Le nostre uova sono allevate a terra al 100% e l'olio di palma è certificato RSPO al 100%
- Collaborare con i nostri fornitori di burro per migliorare l'impronta di carbonio e impegnarci per il benessere degli animali

Garantire prodotti sicuri e di qualità

- Siti certificati FSSC 22000 al 100% entro il 2026
 - Progressiva semplificazione delle nostre ricette: nessun additivo rosso nei nostri prodotti entro il 2025 (ambito: prodotti globali e di terze parti)
- Rispettare i principi etici nei nostri rapporti con i fornitori
- Il 100% dei nostri fornitori avrà firmato il nostro nuovo Codice di condotta per i fornitori entro il 2023.

LE NOSTRE

Linee



DÉLIFRANCE

PRODOTTI GUSTOSI, GENUINI E ONESTI

La nostra gamma DéliFrance incarna l'essenza dei nostri valori. Ci impegniamo per sfornare prodotti con diversi impasti, forme e ricette seguendo la tradizione, senza nessun compromesso sul gusto.



DÉLIFRANCE HERITAGE

LA PIÙ ALTA QUALITÀ CONFERITA DAI MIGLIORI INGREDIENTI E DAL NOSTRO SAVOIR-FAIRE

La gamma DéliFrance Héritage è la migliore che DéliFrance abbia da offrire, con prodotti dall'aspetto e dal gusto unici. L'essenza della tradizione da forno francese con ingredienti selezionati di eccezionale qualità e tecniche d'ispirazione artigianale.

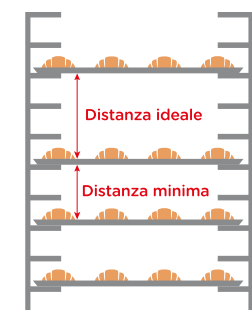
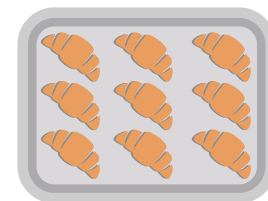
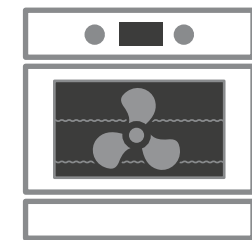


PANITALY

IL RISPETTO PER L'IMPASTO E PER I NATURALI TEMPI DELLA LENTA LIEVITAZIONE

Grazie all'approfondita conoscenza dell'arte panificatoria, alle più avanzate tecnologie e alle materie prime di alta qualità, riproduciamo su larga scala il processo tipico artigianale rendendo disponibili a tutti prodotti d'ispirazione italiana in una molteplicità di formati e sapori.

le Regole FONDAMENTALI



• Accendere il forno come prima cosa al mattino. È sconsigliabile infornare a forno spento.

• Impostare la temperatura del forno a 170-180°C. Non è necessario impostare una temperatura più elevata, infatti il tempo di raggiungimento della temperatura desiderata non cambia.

• Suddividere le cotture nell'arco della mattinata invece che tutte nelle prime ore di lavoro.

• Posizionare correttamente i prodotti sulle teglie. Generalmente è consigliabile lasciare circa due dita tra un prodotto e l'altro, in particolare quando si tratta di prodotti che lievitano in cottura.

• Evitare di aprire il forno durante la cottura. La riduzione di temperatura potrebbe compromettere la cottura finale del prodotto. L'apertura del forno per controllare i prodotti è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti di cottura.

• Attenersi ai tempi di cottura indicati sulle schede tecniche.

• Controllare la doratura dei prodotti una volta ultimata la cottura, dovrà risultare uniforme.

• Lasciare riposare i prodotti per circa 15-20 minuti una volta sfornati.

• Per le infornate in serie è consigliabile togliere i prodotti dal freezer e posizionarli su una nuova teglia 5 minuti prima dalla fine dell'infornata precedente. In questo modo i prodotti non si scongeleranno prima del dovuto.

• Tenere sempre puliti tutti gli strumenti e le teglie.

Come infornare

Disporre il prodotto ancora surgelato su teglia 40x60cm (forata o griglia) con carta da forno



CROISSANT



PAIN AU CHOCOLAT



GIRELLE



MINI CROISSANT



MINI PAIN AU CHOCOLAT

Scannerizza con la tua fotocamera il QR Code e scopri i segreti per realizzare dei croissant fatti a regola d'arte.



Tanti consigli su la cottura, la lievitazione e la glassatura.

Un mondo di Servizi

IN UN'UNICA APP

Sfoglia **migliaia di prodotti**
e accedi ad **informazioni**
dettagliate

Scarica **schede tecniche**,
immagini HD e contenuti extra

Personalizza **materiali**
di comunicazione
in pochi e semplici gesti

Scegli le **referenze**
perfette per la
tua attività

INQUADRA
IL QR CODE



**SCARICALA
GRATUITAMENTE**
dal tuo smartphone
e tablet





Da più di 30 anni, Nuova Cogea è al servizio degli operatori del canale Horeca commercializzando in tutto il Piemonte un vasto assortimento di prodotti alimentari surgelati e congelati.

Grazie ad una squadra di 120 persone tra dipendenti e collaboratori e una flotta di 50 mezzi, siamo in grado di servire 4.000 clienti al giorno con consegne 6 giorni a settimana.

Un team tecnico è a disposizione per consulenze personalizzate e per fornire agli operatori la formazione e i consigli necessari per un corretto trattamento dei prodotti.

Dal 2017 Nuova Cogea è parte del mondo Délifrance Italia di cui condividiamo valori e obiettivi.

I NOSTRI NUMERI

120 PERSONE

4.000 CLIENTI SERVITI

50 FURGONI

6 GIORNI A SETTIMANA CONSEGNIAMO IN TUTTO IL PIEMONTE

1 MILIONE DI SCATOLE VENDUTE OGNI ANNO

LA NOSTRA OFFERTA

L'offerta prodotti è pensata per accompagnare i nostri clienti in ogni momento della giornata: croissant, viennoiserie e prodotti da forno per la colazione, pane, primi e secondi piatti, verdure per la pausa pranzo, dolci e gelati per uno spuntino pomeridiano e, infine, pizza, focaccia e stuzzicherie per il momento dell'aperitivo.

Fiore all'occhiello dell'assortimento, il gelato **Dolce Cremeria** prodotto nostri laboratori di Moncalieri (TO) con le migliori materie prime e un procedimento artigianale.

Oltre ai prodotti Délifrance, Nuova Cogea seleziona i migliori fornitori sul mercato per ciascuna categoria di prodotto.



VIENNOISERIE



**DOLCI DA FORNO
GIÀ COTTI**



PANE



**PIZZA, FOCACCIA
E SNACK SALATI**



**PRIMI E SECONDI
PIATTI**



**VERDURE E
CONTORNI**



**TORTE E
DESSERT**



GELATI



VIENNOISERIE



11072

CROISSANT NATURE “HÉRITAGE”

70g • 60 pz/crt
Sfoglia dorata e regolare con 24% burro fine
Farine francesi, uova Label Rouge e zucchero di canna.



Cuocere 16-18 min a 170°C



10851

CROISSANT NATURE “ELYSÉE CLEAN LABEL”

60g • 60 pz/crt
Sfoglia al burro 24%. Etichetta pulita: senza coloranti,
additivi, aromi artificiali e grassi idrogenati.



Cuocere 18-20 min a 160°C



10762

CROISSANT NAUTURE “LES TENDRES D.O.P.”

80g • 54 pz/crt
Sfoglia al burro DOP di Charentes 25,3%.



Forno ventilato: 15 min a 175°C
Forno tradizionale: 20 min a 200°C

10592

CROISSANT NAUTURE “LES TENDRES D.O.P.”

65g • 60 pz/crt
Sfoglia al burro DOP di Charentes 25,3%.



Cuocere 22-24 min a 160°C



11003

CROISSANT DÉLISSIMO NATURE

75g • 48pz/crt
Ricetta Délicissimo con 24% burro, zucchero, uova e
aroma panettone. Curvato a mano come da tradizione.



Cuocere 22-24 min a 160°C



10554

CROISSANT NATURE 60 G - BIO

60g • 60 pz/crt
Sfoglia al burro 24%
Burro, farina, zucchero e uova BIO.



Cuocere 20-22 min a 160°C



10794
CROISSANT NATURE 80 G

80g • 56 pz/crt
Sfoglia al burro 24%.



Cuocere 16-18 min a 170°C

11053
CROISSANT NATURE 55 G

55g • 80 pz/crt
Sfoglia al burro 24%.



Cuocere 22-24 min a 160°C

10480
MINI CROISSANT NATURE 40 G

40g • 100 pz/crt
Sfoglia al burro 20%.



Cuocere 18-20 min a 160°C

11058
MINI CROISSANT NATURE 25 G

25g • 160 pz/crt
Sfoglia al burro 24%.



Cuocere 18-20 min a 160°C



10464
CROISSANT NATURE HARMONIE 90 G

90g • 80 pz/crt
Impasto burro e margarina.



Cuocere a 18-20 min a 170 °C

10581
CROISSANT NATURE HARMONIE 60 G

60g • 100 pz/crt
Impasto burro e margarina.



Cuocere 18-20 min a 170°C

10528
CROISSANT NATURE HARMONIE 50 G

50g • 100 pz/crt
Impasto burro e margarina.



Cuocere 18-20 min a 170°C

10529
MINI CROISSANT NATURE HARMONIE 25 G

25g • 160 pz/crt
Impasto burro e margarina.



Cuocere 15-20 min a 160°C



10364
CROISSANT BRETZEL 80G

80g • 40 pz/crt
Croissant salato con il 22% di burro nell'impasto.



Cuocere a 18-20 min a 170 °C



10783
CROISSANT SALATO 60G

60g • 50 pz/crt
Volume generoso e grande alveolatura, ideale per essere farcito.



Cuocere 22-24 min a 160°C



11067
CROISSANT DÉLISSIMO ALBICOCCA 100G

100g • 40 pz/crt
Ricetta Délicissimo con impasto 24% burro, zucchero, uova e aroma panettone. Curvato a mano come da tradizione.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10898
CROISSANT CROICCANT ALBICOCCA E PESCA 100G

100g • 40 pz/crt
Impasto al burro (21%) con aroma panettone. Topping croccante di granella di zucchero. Curvato a mano.



Cuocere 28-30 min a 160°C



11055
CROISSANT SUPERFARCITO ALBICOCCA 90G

90g • 48 pz/crt
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C

10990
MINI SUPERFARCITO ALBICOCCA 40G

40g • 100 pz/crt
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 18-20 min a 160°C

11095
CROISSANT SUPERFARCITO HARMONIE ALBICOCCA 90G

90g • 48 pz/crt
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 21-23 min a 170°

10587
CROISSANT SUPERFARCITO HARMONIE ALBICOCCA 70G

70g • 60 pz/crt
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 25-27 min a 160°C

10593
MINI CROISSANT HARMONIE ALBICOCCA 40G

40g • 120 pz/crt
Mix di burro e margarina.



Cuocere 13-15 min a 170°C



11226
CROISSANT VUOTO “SCONGELA E GUSTA”

55g • 36 pz/crt
Sfoglia burro 22%



Scongellare 45 min a T amb



10965
**CROISSANT SUPERFARCITO
CREMA ALLA VANIGLIA 90G**

90g • 48 pz/crt
Sfoglia burro 16,5%, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C

11056
**CROISSANT SUPERFARCITO
CREMA AL LIMONE 90G**

90g • 48 pz/crt
Sfoglia burro 16,5%, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C

10929
**MINI CROISSANT
SUPERFARCITO CREMA
AL LIMONE 40G**

40g 120 pz/crt
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura.



Cuocere 18-20 min a 160°C

11097
**CROISSANT SUPERFARCITO
HARMONIE CREMA
ALLA VANIGLIA 90G**

90g • 48 pz/crt
Mix di burro e margarina, ricca farcitura



Cuocere 21-23 min a 170°C

10590
**CROISSANT SUPERFARCITO
HARMONIE CREMA ALLA
VANIGLIA 70G**

70g • 60 pz/crt
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 25-27 min a 160°C

10594
**MINI CROISSANT
HARMONIE CREMA 40G**

40g • 120 pz/crt
Mix di burro e margarina.



Cuocere 13-15 min a 170°C



10897
**CROISSANT CROICCANT
CREMA 100G**

100g • 40 pz/crt
Sfoglia burro 21%, aroma panettone.
Curvato a mano.



Cuocere 28-30 min a 160°C



11065
**CROISSANT SUPERFARCITO
CIOCCOLATO 90G**

90g • 48 pz/crt
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C

10989
**MINI CROISSANT SUPERFARCITO
CIOCCOLATO 40G**

40g • 120pz/crt
Sfoglia burro 17,5%, ricca farcitura.



Cuocere 18-20 min a 160°C

11096
**CROISSANT SUPERFARCITO
HARMONIE CIOCCOLATO 90G**

90g • 48 pz/crt
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 21-23 min a 170°C

10591
**CROISSANT SUPERFARCITO
HARMONIE CIOCCOLATO 70G**

70g • 60 pz/crt
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 25-27 min a 160°C

10595
**MINI CROISSANT HARMONIE
CIOCCOLATO 40G**

40g • 120 pz/crt
Mix di burro e margarina, ricca farcitura.



Cuocere 13-15 min a 170°C





10886
**CROISSANT SUPERFARCITO
PISTACCHIO 90G**

90g • 48 pz/crt
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura
e topping con semi di zucca



Cuocere 28-30 min a 160°C



10945
**CROISSANT SUPERFARCITO
MANDORLE 90G**

90g • 48 pz/crt
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura
e topping con scaglie di mandorla



Cuocere 28-30 min a 160°C



11057
**CROISSANT SUPERFARCITO
LAMPONE 90G**

90g • 48 pz/crt
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura



Cuocere 28-30 min a 160°C



11070
**CROISSANT VUOTO INTEGRALE
AI SEMI 80G**

80g • 56pz/crt
Impasto scuro, lievemente salato con 19% di burro.
Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di
papavero, girasole, lino scuro nell'impasto.
Ideale per colazione o da farcire a pranzo



Cuocere 22-24 min a 160°C



11039
**CROISSANT INTEGRALE E SEMI
AL MIELE 90G**

90g • 48pz/crt
Sfoglia 17% di burro sul prodotto finito. Ricetta con
farina integrale e semi di lino, girasole e papavero



Cuocere 28-30 min a 160°C



10789
**MINI CROISSANT SUPERF
LAMPONE 40G**

40g • 120 pz/crt
Sfoglia burro 17%, ricca farcitura



Cuocere 18-20 min a 160°C

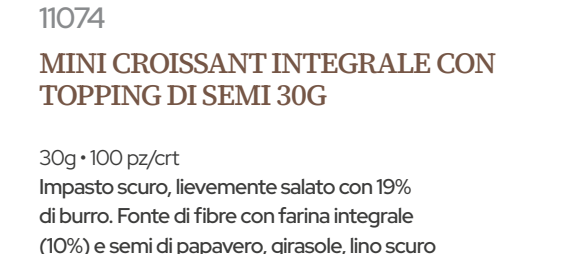


10941
**CROISSANT VUOTO INTEGRALE
CON TOPPING DI SEMI 80G**

80g • 56 pz/crt
Impasto scuro, lievemente salato con 19% di burro.
Fonte di fibre con farina integrale (10%) e semi di
papavero, girasole, lino scuro nell'impasto e sul topping.
Ideale per colazione o da farcire a pranzo



Cuocere 22-24 min a 160°C



11074
**MINI CROISSANT INTEGRALE CON
TOPPING DI SEMI 30G**

30g • 100 pz/crt
Impasto scuro, lievemente salato con 19%
di burro. Fonte di fibre con farina integrale
(10%) e semi di papavero, girasole, lino scuro
nell'impasto e sul topping. Ideale per colazione
o da farcire a pranzo



Cuocere 15-18 min a 160°C



11066
**CROISSANT INTEGRALE E SEMI
AI FRUTTI DI BOSCO 100 G**

100g • 60 pz/crt
Sfoglia 17% di burro sul prodotto finito.
Ricetta con farina integrale e semi di lino, girasole
e papavero. Curvato a mano.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10984
**CROISSANT MULTICEREALI
AL MIRTILLO 90G**

90g • 48 pz/crt
Croissant con impasto scuro e maltato.
Topping con semi di lino, girasole e zucca



Cuocere 21-23 min a 170°C



10451
**CROISSANT INTEGRALE HARMONIE
AI FRUTTI DI BOSCO 80 G**

80g • 56 pz/crt
Impasto mix di burro e margarina, con farina
integrale e ricca farcitura con confettura
ai frutti di bosco



Cuocere 21-23 min a 170 °C



10452
**CROISSANT INTEGRALE HARMONIE
AL MIELE 80G**

80g • 56 pz/crt
Impasto mix di burro e margarina, con farina
integrale e ricca farcitura con miele



Cuocere 21-23 min a 170°C





10161

PASTA SFOGLIA

714g • 21 pz/crt
Prodotto ideale per creare torte e prodotti di viennoiserie. Ricetta premium con 32,5 % di burro concentrato.



Scongellare 7-10min a T amb
Cuocere a seconda dell'utilizzo



10811

CROISSANT LES TENDRES D.O.P.

65g • 160 pz/crt
27% Burro DOP di Charentes.



Lievitare 2h 30 min a 26°C
Cuocere 18-20 min a 160°C



10814

CROISSANT HARMONIE

60g • 180 pz/crt
Gusto più dolce adatto al consumatore italiano. Impasto delicato burro e margarina.



Lievitare 2h a 26°C
Cuocere 18-20 min a 160°C



10928

MINI CROISSANT HARMONIE

40g • 225 pz/crt
Con margarina, perfetto per farcitura dolce o salata



Lievitare 6-8h a T amb
Cuocere 12-15 min a 160-180°C



10467

GIRELLA ALL'UVETTA

100g • 120pz/crt
Sfoglia al burro 15,5%.



Lievitare 3h 30 min a 24°C
Cuocere 12-14min a 185°C





11054
PAIN AU CHOCOLAT 70G

70g • 70 pz/crt
Sfoglia burro 21%.



Cuocere 23-25 min a 160°C

10996
**MINI PAIN
AU CHOCOLAT 25G**

25g • 160 pz/crt
Sfoglia burro 21%.



Cuocere 18-20 min a 160°C

10582
**PAIN AU CHOCOLAT
HARMONIE 75G**

75g • 80 pz/crt
Impasto delicato burro e margarina.



Cuocere 18-20 min a 170°C

10656
**MINI PAIN AU CHOCOLAT
HARMONIE 25G**

25g • 160 pz/crt
Impasto delicato burro e margarina.



Cuocere 15-20 min a 160°C



11086
**PAIN AU CHOCOLAT
“HÉRITAGE” 75G**

75g • 60 pz/crt
Sfoglia dorata 21% burro fine, farine francesi, uova
Label Rouge, zucchero di canna e cacao UTZ.



Cuocere 23-25 min a 160°C



11061
FAGOTTINO 3 CIOCCOLATI 100G

100g • 60 pz/crt
Sfoglia al burro 15%. Ricca farcitura con barrette
di cioccolato fondente pepite di cioccolato al
latte disposte su una crema si cioccolato bianco.
Topping con granella di cioccolato fondente.



Cuocere 30-32 min a 160°C



10743
**FAGOTTINO CREMA
E CIOCCOLATO 90G**

90g • 70pz/crt
Sfoglia al burro 15%. Ricca farcitura con crema
pasticcera e barrette di cioccolato.



Cuocere 21-23 min a 170°C



11081
**FAGOTTINO CIOCCOLATO CON
TOPPING NOCCIOLE 80G**

80g • 60 pz/crt
Sfoglia burro 18%. Ricca farcitura con nocciole e
cioccolato e topping con granella di nocciole.



Cuocere 23-25 min a 160°C



10507
**FAGOTTINO AI SEMI CON MIRTILLO
ROSSO E BACCHE DI GOJI 85G**

85g • 60 pz/crt
Sfoglia al burro 15% arricchita con semi. Topping di semi vari: lino scuro,
semi di lino giallo, semi di girasole sgusciati, semi di girasole spezzati.



Cuocere in forno ventilato 21-23 min a 170 °C





10427

GIRELLA CON UVETTA “HERITAGE” 120G

120g • 46 pz/crt
Sfoglia 13,5% burro fine, farine francesi, uova
Label Rouge, zucchero di canna



Cuocere 18-20 min a 170°C

10549

GIRELLA CON UVETTA HARMONIE 100 G

100g • 30 pz/crt
Impasto delicato al burro e margarina



Cuocere 18-20 min a 170°C

10569

MINI GIRELLA CON UVETTA HARMONIE 30G

30g • 200 pz/crt
Impasto delicato al burro e margarina



Cuocere 15-20 min a 160°C



10415

GIRELLA BROWNIE 90G

90g • 60 pz/crt
Impasto al burro 15%, ricca farcitura al cioccolato e
topping con granella di nocciole.



Cuocere 18-20 min a 170°C



10979

CROISSANT FARRO E QUINOA VEGANO 80G

80g • 56 pz/crt
Impasto con farina di farro e topping
con semi di croccante quinoa bianca



Cuocere 22-24 min a 160°C



10793

CROISSANT VUOTO CON CEREALI E AVENA VEGANO 80G

80g • 56 pz/crt
Impasto con farina integrale, semi di papavero,
lino e girasole. Topping con fiocchi di avena.



Cuocere 22-24 min a 160°C



10649

CROISSANT PESCA, ALOE E CURCUMA VEGANO 100G

100g • 48 pz/crt
Impasto con farina di farro, topping ai semi di girasole



Cuocere 21-23 min a 170 °C





10659
**CROISSANT ZENZERO
E LIMONE VEGANO 100G**

100g • 48 pz/crt
Impasto con farina di farro.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10673
**CROISSANT AGRUMI
VEGANO 100G**

100g • 48 pz/crt
Impasto con farina di farro.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10888
**CROISSANT MIRTILLO
VEGANO 100G**

90g • 48 pz/crt
Impasto con farina di farro.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10869
**MINI CROISSANT MIRTILLO
VEGANO 36G**

36g • 152 pz/crt
Topping mix semi (avena, girasole, lino,
papavero e sesamo)



Scongellare 50min a 20°C
e cuocere 18-20 min a 180°C

VIENNOISERIE



11047
**MIX MINI CROISSANT
SUPERFARCITI 40G**

40g • 120 pz/crt
Mix di mini croissant con sfoglia al burro,
4 gusti: cioccolato e nocciole, albicocca,
crema limone e lampone.



Cuocere 18-20 min a 160°C



11044
MIX MINI VIENNOISERIE 25G

25g • 120 pz/crt
Sfoglia al burro.
Contiene: Croissant, Girella, Pain au Chocolat.



Cuocere 18-20 min a 160°C

10543
**MIX MINI VIENNOISERIE
HARMONIE 25G**

25g • 120 pz/crt
Ricetta mélange burro e margarina.
Contiene: Croissant, Girella, Pain au Chocolat.



Cuocere 18-20 min a 160°C

VIENNOISERIE





11082
PANE SVIZZERO 120G

120g • 60 pz/crt
Sfoglia burro farcito alla crema
arricchita con pepite di cioccolato.



Cuocere 30-32 min a 160°C



11037
INTRECCIO ALLA CREMA CON
PEPITE DI CIOCCOLATO 100G

100g • 60 pz/crt
Sfoglia intrecciata croccante e soffice allo
stesso tempo, ricca farcitura.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10819
FAVOLA ALLA CREMA
E LAMPONI 110G

110g • 30 pz/crt
Formato a fiore con vista sulla farcitura di
crema pasticcera e composta di lamponi.



Cuocere 30-32 min a 160°C



10400
TRECCINA ALLA PERA E NOCI
PECAN 75G

75g • 60 pz/crt
Sfoglia al burro farcita con composta di pera e noci
pecan. Topping con noci pecan croccanti.



Cuocere in forno ventilato 18 - 20 min a 170°C



10220
TRECCINA AL CIOCCOLATO
CON TOPPING CROCCANTE 95 G

95g • 48 pz/crt
Sfoglia al burro con ricco ripieno di crema
al cioccolato e nocciole.



Cuocere in forno ventilato 18 - 20 min a 170°C



10779
ABBRACCIO SCIROPPO
D'ACERO E NOCI PECAN 95G

95g • 48 pz/crt
Sfoglia al burro farcita con sciroppo d'acero
e noci pecan.



Cuocere 18-20 min a 170°C



10935
MAREA CREMA DI LATTE 95G

95g • 48 pz/crt
Ricca farcitura, sfoglia lucida,
volume generoso.



Cuocere 22-26 min a 190°C



10940
MAREA CREMA NOCCIOLA 94G

94g • 48 pz/crt
Ricca farcitura, sfoglia lucida,
volume generoso.



Cuocere 22-26 min a 190°C



10939
ONDINA CREMA 90G

90g • 50 pz/crt
Sfoglia al burro farcita con
crema pasticcera.



Cuocere 20-25 min a 170°C



10363
BRIOCHES SFOGLIATA

90g • 50 pz/crt
Impasto soffice al burro a metà tra pasta
brioche e croissant sfogliato.



Cuocere 20-27 min a 160°C



10697
STRUDELINO ALLA MELA 85G

85g • 50 pz/crt
Ricca farcitura alle mele del trentino (33%)
e uva sultanina.



Cuocere 20-22 min a 190°C



11006
ALLEGRA ALLE MELE 100G

100g • 48 pz/crt
Sfoglia croccante al burro con ricca
farcitura di purea di mela.



Cuocere 28-30 min a 160°C



10934
BIANCANEVE 90G

90g • 60 pz/crt
Croccante sfoglia farcita con crema
pasticcera e mele a cubetti.



Cuocere 25 min a 186°C



10481
KRAPFEN VUOTO 60G

60g • 48 pz/crt
Impasto con burro e uova.
Senza topping.



Scongellare 1h 30min - 2h a T amb



10375
**KRAPFEN ALLA
CREMA 80G**

80g • 48 pz/crt
Impasto tradizionale con burro e uova e
ricca farcitura. Contiene una bustina di
zucchero a velo per la decorazione.



Scongellare 1h 30min a T amb



10550
**KRAPFEN AL
CIOCCOLATO 80G**

80g • 48 pz/crt
Impasto tradizionale con burro e
uova e ricca farcitura.



Scongellare 1h 30min a T amb



10913
**MINI KRAPFEN
ALBICOCCA 25G**

25g • 140 pz/crt
Impasto sofficissimo con burro e uova,
topping di zucchero semolato.



Scongellare 2h 30min a T amb

11043
**MINI KRAPFEN
VUOTO 16G**

16g • 140 pz/crt
Impasto sofficissimo con burro
e uova. Topping zucchero semolato.



Scongellare 1h 30min a T amb

10386
MINI KRAPFEN CREMA 25G

25g • 140 pz/crt
Impasto sofficissimo con burro e uova,
ricca farcitura. Topping zucchero semolato.



Scongellare 2h 30min tra 0°C e 4°C

10574
**MINI KRAPFEN AL
CIOCCOLATO 21G**

21g • 140 pz/crt
Impasto sofficissimo con burro
e uova, ricca farcitura.
Topping con zucchero a velo.



Scongellare 2h a T amb





10850
MAXI CIAMBELLA 95G

95g • 28 pz/crt
Impasto al burro sofficissimo e idratato.
Topping zucchero semolato.



Scongellare 3h a T amb

10963
MINI CIAMBELLA 21G

21g • 120 pz/crt
Senza grassi idrogenati.



Scongellare 2h a T amb

10487
CIAMBELLA VUOTA 60G

60g • 48 pz/crt
Impasto con burro e uova.



Scongellare 2h 30min a T amb



10479
**CIAMBELLA ALLA
CREMA 75G**

75g • 48 pz/crt
Impasto al burro e ricca farcitura.



Scongellare 2h 30min a T amb



VIENNOISERIE



10457
**DONUT “SHINE”
ALLA CREMA**

66g • 48 pz/crt
Topping con glassa di zucchero
e cereali croccanti.



Scongellare 2h 30min a T amb



10458
**DONUT “FUNNY” AL
CIOCCOLATO E NOCCIOLE**

66g • 48 pz/crt
Topping con glassa al cacao e nocciola
e decorato con nocciole croccanti.



Scongellare 2h 30min a T amb



10461
**DONUT “CLASSY”
AL CIOCCOLATO**

66g • 48 pz/crt
Topping con glassa al cacao e nocciola e
decorato con nocciole croccanti.



Scongellare 2h 30min a T amb



10509
MIX DÉLILOOP GALAXY 68G

68g • 48 pz/crt
Mix di donut colorati.
Gusti: frutti di bosco, mela e cannella,
limone yuzu e crema di cacao.



Scongellare 1h a T amb



10460
MIX DONUT FASHION 66G

66g • 48 pz/crt
Mix di donut colorati.
Gusti: cacao e nocciola, crema vaniglia,
lampone e frutti di bosco.



Scongellare 2h 30min a T amb



10463
**MIX MINI DONUT
FASHION 39G**

39g • 36 pz/crt
Mix di mini donut colorati
Gusti: cacao e nocciola, crema vaniglia,
lampone e frutti di bosco.



Scongellare 2h 30min a T amb

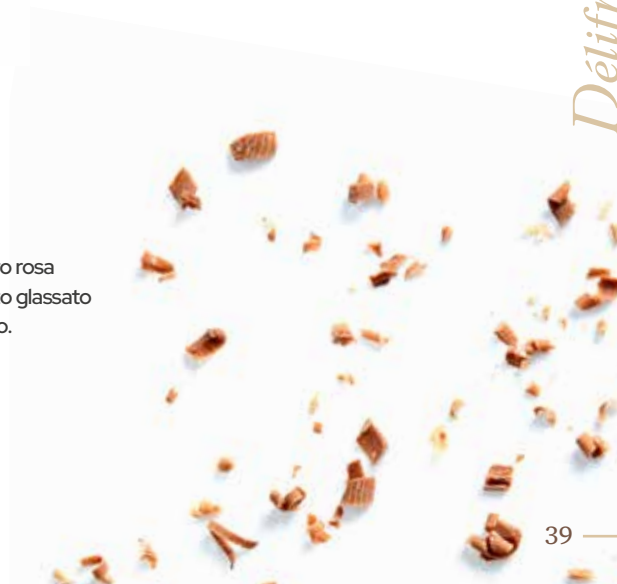


10462
**MIX MICRO FASHION
DONUT 18G**

18g • 112 pz/crt
Gusti: arcobaleno glassato con zucchero rosa
ricoperto di colorati confetti e cioccolato glassato
al cacao con decoro pepite di cioccolato.



Scongellare 1h a T amb



VIENNOISERIE



11075
TULIPANO NATURE

65g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo con uova e zucchero, topping con perle di zucchero.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



10840
MINI TULIPANO NATURE

26g • 42 pz/crt
Impasto sofficissimo con uova e zucchero, topping con perle di zucchero.



Scongelare 2h a T amb



10968
**TULIPANO “TENTAZIONE”
AL CIOCCOLATO**

90g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con crema al cioccolato e nocciole. Decorato con una baretta di cioccolato.



Scongelare 2h a T amb



10969
**TULIPANO “TENTAZIONE”
AL CIOCCOLATO BIANCO**

90g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo al cioccolato con pezzi di cioccolato farcito in tre punti con cioccolato bianco. Decorato con una baretta di cioccolato.



Scongelare 2h a T amb



10565
TULIPANO AL CIOCCOLATO

65g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo al cioccolato con pezzi di cioccolato.



Scongelare 2h a T amb



10993
**TULIPANO FARCITO
ALLA MELA**

90g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con purea di mela, un pizzico di cannella e di mela candita Decorato con una rustica fetta di mela per un aspetto artigianale.
Scongelare 2h 30min - 3h tra 0°C e 4°C



11059
**TULIPANO FARCITO
AI MIRTILLI**

90g • 20pz/crt
Impasto sofficissimo arricchito con mirtilli farcito con confettura di mirtilli. Topping crumble come il classico americano.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11027
**MINI TULIPANO FARCITO
AI MIRTILLI**

26g • 42 pz/crt
Impasto sofficissimo arricchito con mirtilli farcito con confettura di mirtilli. Topping crumble come il classico americano.



Scongelare 2h a T amb



27686
**TULIPANO FARCITO
ALL'ALBICOCCA**

90g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con confettura di albicocche e topping di zucchero.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11028
**MINI TULIPANO FARCITO
ALL' ALBICOCCA**

26g • 42 pz/crt
Impasto sofficissimo farcito in tre punti con confettura di albicocche e topping di zucchero.



Scongelare 2h a T amb



11033
**TULIPANO AI CEREALI
E FRUTTI DI BOSCO**

90g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo arricchito con frutti rossi e semi, farcito in tre punti con confettura di frutti rossi. Topping con semi di papavero.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11051
**TULIPANO FARCITO
AL CIOCCOLATO**

90g • 20pz/crt
Impasto sofficissimo al cacao farcito in tre punti con crema al cacao e nocciole. Topping con pezzi di cioccolato.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11032
**MINI TULIPANO FARCITO
AL CIOCCOLATO**

26g • 42 pz/crt
Impasto sofficissimo al cacao arricchito con pepite di cioccolato e farcito con crema al cioccolato e nocciole.



Scongelare 2h a T amb



11021
TULIPANO AI 3 CIOCCOLATI

90g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo al cacao farcito in tre punti con cioccolato al latte e cioccolato bianco e topping alle nocciole.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11069
TULIPANO AL CIOCCOLATO FARCITO AL CIOCCOLATO BIANCO

90g • 20 pz/crt
Impasto sofficissimo al cioccolato con pezzi di cioccolato e farcito in tre punti con cioccolato bianco.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



10648
ASSORTIMENTO MUFFIN SENZA GLUTINE

90g • 20 pz/crt
Nature, cacao, frutti di bosco, limone. Confezionati singolarmente.



Scongelare 2h a T amb



10961
MIX FIOR DI RISO SENZA GLUTINE

55g • 30 pz/crt
Frolle senza glutine con farcitura all'albicocca e cacao.



Scongelare 2h a T amb



10972
COCCOLA COCCO E CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

70g • 48 pz/crt
Biscotto con farina di cocco e cioccolato. Confezionato singolarmente.



Scongelare 1h a T amb



10384
TULIPANO FARCITO AL PISTACCHIO

90g • 20pz/crt
Impasto sofficissimo farcito con crema al pistacchio e semi di zucca tostati come topping.



Scongelare 2h 30min - 3h a T amb



11023
TULIPANO FARCITO RED VELVET

90g • 20pz/crt
Farcito con crema profumata allo yogurt bianco e decorato con cuoricini di zucchero.



Scongelare 2h 30min - 3h tra 0°C e 4°C

10853
MINI TULIPANO FARCITO RED VELVET

26g • 42 pz/crt
Farcito con crema profumata allo yogurt bianco e decorato con cuoricini di zucchero.



Scongelare 1h a T amb



10982
TORTINA AL LIMONE SENZA GLUTINE

60g • 48 pz/crt
Piccola tortina con crema al limone nell'impasto. Confezionata singolarmente.



Scongelare 1h a T amb



10971
BROWNIE SENZA GLUTINE

60g • 48 pz/crt
Impasto con cioccolato al latte e granella di cioccolato. Confezionato singolarmente.



Scongelare 1h a T amb



10667
BROWNIE 80G

90g • 20 pz/crt
Torta americana in teglia pretagliata.
Arricchito da croccanti noci di Pécan.



Scongellare 2h 30min - 3h tra 0°C e 4°C



10494
PANCAKES

40g • 80 pz/crt
Ricetta con farina di frumento, latte, uova e burro. Perfetti per una colazione americana.



30 minuti a temperatura ambiente



10637
COOKIE AMERICANO CON
GOCCE DI CIOCCOLATO

75g • 40 pz/crt
Biscotto americano croccante e soffice al contempo. Impasto chiaro con gocce di cioccolato.



Scongellare 2h a T amb



10576
GAUFRE BELGA

100g • 55 pz/crt
Prodotto della tradizione belga e francese.



Scongellare 1h30 a T amb



10639
COOKIE AMERICANO
AL CIOCCOLATO

75g • 40 pz/crt
Biscotto americano croccante e soffice al contempo. Impasto al cacao con gocce di cioccolato bianco.



Scongellare 2h T amb



11004
CRÊPES

50g • 50 pz/crt
Prodotto pratico solo da scaldare e facile da decorare.



Scongellare 2h tra 0°C e 4°C



10371
MINI SOUFFLE
AL CIOCCOLATO

30g • 96 pz/crt
Mini tortino a cioccolato con cuore fondente.



Scongellare 2h a T amb o scaldare in forno 3 min a 180/200°C



904
GRAN CROISSANT
VUOTO 80G

80g • 50 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



916
CROISSANT ALBERGHI
ALBICOCCA 55G

55g • 100 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



915
CROISSANT ALBERGHI
CIOCCOLATO 55G

55g • 100 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



340
MINI CROISSANT
CEREALI 25G

25g • 150 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



355
CROISSANT ALBERGHI
VUOTO 50G

50g • 100 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



344
MINI CROISSANT
ALBICOCCA 40G

40g • 108 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



342
MINI CROISSANT
CIOCCOLATO 45G

45g • 108 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



492
MINI FAGOTTINO AI
CEREALI CON FRUTTI DI
BOSCO VEGANO 55G

55g • 100 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



900
CROISSANT ALBERGHI
VUOTO 40G

40g • 100 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



373
GRAN CROISSANT
CREMA 95G

45g • 50 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



932
GRAN CROISSANT
PISTACCHIO 95G

95g • 50 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



351
KRAPFEN
VUOTO 55G

55g • 24 pz/crt
Scongellare 1/2h a T amb



404
MINI CROISSANT
VUOTO 25G

25g • 150 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



906
CROISSANT ALBERGHI
CREMA 55G

55g • 100 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



290
GRAN CROISSANT
CREMA E AMARENA 95G

95g • 50 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



352
KRAPFEN CACAO
E NOCCIOLE 75G

75g • 24 pz/crt
Scongellare 1-2h a t amb



368
GRAN CROISSANT
ALBICOCCA 95G

95g • 50 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



343
MINI CROISSANT
CREMA 45G

45g • 108 pz/crt
Cuocere 20 min a 180-190°C



899
CROISSANT AI CEREALI
E ARANCIA 90G

90g • 50 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



361
KRAPFEN
CREMA 75G

75g • 24 pz/crt
Scongellare 1,5-2h a T amb



292
CROISSANT ARTIGIANALE
ALBICOCCA 70G

70g • 70 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



588
GRAN CROISSANT
CIOCCOLATO 95G

95g • 50 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



416
CROISSANT 5 CEREALI
E MIRTILLI 75G

75g • 70 pz/crt
Cuocere 25 min a 180-190°C



414
MINI KRAPFEN
CREMA 24G

24g • 104 pz/crt
Scongellare 1,5-2h a T amb



413
**MINI MUFFIN
ASSORTITI**
15g • 50 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



478
**ESSE
BICOLORE**
70g • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



681
**FROLLINI
ALL'ALBICOCCA**
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



676
**CHARLOTTE
ALBICOCCA**
65 • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



270
PANCAKES
40g • 40 pz/crt
Cuocere 3 min a 180 °C
30 secondi in microonde



479
**FIORE DI FROLLA
ALL'ALBICOCCA**
60g • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



683
ESSE MIGNON
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



690
DAME
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



590
WAFFLES
90g • 30 pz/crt
Cuocere 2-3 min a 200 °C
60-30 secondi in microonde



658
**FROLLINO
AL BURRO**
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



684
BACI AL CACAO
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



465
NOCINO
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



660
**FROLLINO CON CREMA
GIANDUJA**
70g • 18 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



685
SABBIOSINI
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



466
**MANDORLINO
ALLA CILIEGIA**
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



662
**FROLLINO
AL CAFFÈ**
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



687
**POKER
DI FROLLE**
59g • 47 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



468
**PETIT OCCHIO DI BUE
FRAGOLA**
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



680
BACI DI DAMA
1000g • 1 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



690
**RUGANTINO
NOCCIOLA**
60g • 40 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



8288
PASTA SFOGLIA
1000g • 1 pz/crt
Scongelare a T amb



8307
**GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ VUOTO 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8299
**GRAN CORNETTO CURVO
ALBICOCCA MAMITA 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8305
**GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ ALBICOCCA 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8312
**GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ CREMA 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8308
**CROISSANT DUETTO
CIOCK 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8313
**GRAN CROISSANT DRITTO
BURÈ ARANCIA 90G**
1000g • 1 pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8309
**CROISSANT DUETTO FRUTTI
DI BOSCO 90G**
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8303
**CORNETTO 5 CEREALI
FRUTTI ROSSI 80G**
80g • 60pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8311
CIOCCOLATISSIMO 90G
90g • 50pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8293
**CROISSANT CURVO
ALBICOCCA VEGANO 85G**
85g • 50 pz/crt
Cuocere 22-25 min a 165-170°C



8294
**TRECCINA FRUTTI
DI BOSCO 95G**
95g • 60 pz/crt
Cuocere 28-30 min a 170-180°C



8304
CUOR DI SFOGLIA CIOCK
95g • 50 pz/crt
Cuocere 30-32 min 170-180°C



8286
**FOGLIOLINA CREMA
E MELA 80G**
80g • 60pz/crt
Cuocere 28-30 min a 170°C



8287
**SFOGLIATELLA
RICCIA 130G**
130g • 45pz/crt
Cuocere 40-45 min a 180°C



8282
**SFOGLIATELLA
FROLLA 130G**
130g • 60pz/crt
Cuocere 25-30 min a 180-190°C



8284
**FAGOTTINO VEGANO CEREALI
E FRUTTI DI BOSCO 85 G**
85g • 50 pz/crt
Cuocere 23-25 min a 165-170 °C



8296
**CROISSANT VUOTO
CURVO MAMITA 75 G**
75g • 50 pz/crt
Cuocere 23-25 min a 165-170 °C



7960
CORNETTO CURVO
ALBICOCCA 77G

77g • 60 pz/crt
Cuocere 20-25 min a 170°C



7989
TORTINA ALLE
MELE 95G

95g • 4 pz/crt
Scongellare 1/2h a t amb



7990
TORTINA ALLA CAROTE
VEGANA 80G

80g • 8 pz/crt
Scongellare 1/2h a T amb



7982
CROISSANT BICOLORE
RECACAO 90G

90g • 48 pz/crt
Cuocere 28 min a 170°C



7986
CROISSANT BICOLORE
FRUTTI DI BOSCO 90G

90g • 48 pz/crt
Cuocere 25 min a 170°C



7991
CROISSANT CEREALI
E MIELE 80 G

80g • 55 pz/crt
Cuocere 25 min a 170°C



8229
CASANOVA 80G

80g • 50 pz/crt
Cuocere 25-30 min a 170°C



8216
CROISSANT DRITTO
VUOTO 68G

68g • 60 pz/crt
Cuocere 20 min a 170°C



8210
CROISSANT DRITTO
ALBICOCCA 75G

75g • 60 pz/crt
Cuocere 20 min a 170°C



8217
FAGOTTINO
CIOCCOLATO 79G

79g • 60 pz/crt
Cuocere 20 min a 170°C



8222
FAGOTTINO
CREMA 73G

73g • 60 pz/crt
Cuocere 20 min a 170°C



8228
DELIZIA PERE E
CIOCCOLATO 93G

93g • 40 pz/crt
Cuocere 20 min a 180°C



8628
PERLA CON CREMA AL
LATTE E PANNA 90G

90g • 60 pz/crt
Cuocere 22-26 min a 190°C



8654
INTRECCIO RONDÒ
NOCCIOLA 90G

90g • 60 pz/crt
Cuocere 22-26 min a 190°C



8655
INTRECCIO RONDÒ
FRUTTI ROSSI 95G

95g • 60 pz/crt
Cuocere 22-26 min a 190°C



8659
SFOGLIATELLA
ALLA CREMA

80g • 50 pz/crt
Cuocere 22-26 min a 190°C



2707
CORNETTO VUOTO DRITTO
DA LIEVITARE 60G

60g • 100 pz/crt
Lievitare 8-12 ore
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2701
CORNETTO INTEGRALE
AL MIELE - DA LIEVITARE 70G

70g • 100 pz/crt
Lievitare 8-12 ore
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2705
FAGOTTINO CIOCCOLATO DA
LIEVITARE 70G

70g • 100 pz/crt
Lievitare 8-12 ore
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2765
CORNETTO MORO
VUOTO 65G

65g • 50pz/crt
Scongellare per 10-20 min max
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2739
CORNETTO CURVO
ALBICOCCA

70g • 48 pz/crt
Scongellare per 10-20 min max
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2717
ZURIGO - SFOGLIA ALLE
MELE 100G

100g • 48 pz/crt
Scongellare 60 min
Cuocere a 190 °C per 22-25 min



2830
CORNETTO GRANO SARACENO
E RIBES VEGANO 95G

95g • 50 pz/crt
Cuocere 16-18 min a 180°C



2831
CONETTO PAPAYA E MANGO
VEGANO 90G

90g • 48 pz/crt
Cuocere 16-18 min a 180°C



2786
CORNETTO AVOCADO E CURCUMA
CON POMPELMO ROSA VEGANO 80G

80g • 48 pz/crt
Cuocere 16-18 min a 180°C



2835
CORNETTO AI 3 GRANI
FARRI E MORA VEGANO 80G

80g • 48 pz/crt
Cuocere 16-18 min a 180°C



2832
CORNETTO ACE CON ZUCCHERO
DI CANNA VEGANO 80G

80g • 48 pz/crt
Cuocere 16-18 min a 180°C



2763
CORNETTO ALBICOCCA
VEGANO 70G

70g • 52 pz/crt
Scongellare per 10-20 min max
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2761
CORNETTO VUOTO
VEGANO 60G

60g • 60 pz/crt
Scongellare per 10-20 min max
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2764
FAGOTTINO CIOCCOLATO
VEGANO 75G

75g • 60pz/crt
Scongellare per 10-20 min max
Cuocere a 180-190 °C per 16-18 min



2836
CORNETTO CURCUMA
VEGANO

75g • 48 pz/crt
Cuocere 16-18 min a 180°



11291
BISCOTTI DI
FROLLA "PETALOSI"
1500 g • 1 pz/crt
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11292
CANNONCINI DI
SFOGLIA ASSORTITI
1500 g • 1 pz/crt
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11266
ZEPPOLE ALLA
CREMA 125G
125g • 12 pz/crt
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11268
MISTO
BISCOTTI FROLLA
1500g • 1 pz/crt
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11285
DOBLONI
ASSORTITI
1500g • 1 pz/crt
Da scongelato conservare 2sett a t amb



11300
MIX BISCOTTERIA
AL BURRO
1000g • 1 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11304
ESSE DI FROLLA
60g • 32pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11305
MIX ESSE FROLLA NATURE
E CON CIOCCOLATO
60g • 32pz/crt
Scongellare 1h a T amb



9500
VENEZIANA 50G
50g • 15 pz/crt
Scongellare 2,5 h a T amb



9501
MARITOTZO CREMA
E PANNA 90G
90g • 12 pz/crt
Scongellare 2,5 h a T amb



11306
MIX FROLLINI SALATI
1000g • 1 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11308
MIX ESSE E
OCCHI DI BUE
60g • 32pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11309
MIX BISCOTTERIA VEGANA
E SENZA LATTOSIO
1000g • 1 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11317
MIX CROSTATINE
GIANDUJA E MARMELLATA
(ALBICOCCA, MIRTILLO)
75g • 18 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11318
MIX CROSTATINE
MARMELLATA (ALBICOCCA,
MIRTILLO, FRAGOLA)
75g • 9 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



11319
BISCOTTONE
DI MELIGA
55g • 20 pz/crt
Scongellare 1h a T amb



1227
SAC À POCHE CREMA AL
CIOCCOLATO BIANCO
500g • 8 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



1236
SAC À POCHE CREMA
TIRAMISÙ
1000g • 4 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



1230
SAC À POCHE
HUMMUS
500g • 8 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



1233
SAC À POCHE CUOR
DI GORGONZOLA
500g • 8 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



1235
SAC À POCHE
CHEDDAR
500g • 8 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



1237
SAC À POCHE
STRACCHINO
500g • 8 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



1232
SAC À POCHE
PARMIGIANO REGGIANO
500g • 8 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



1241
SAC À POCHE
CACIO E PEPE
500g • 8 pz/crt
Scongellare tra 0°C e 4°C



PANE



10947
**PAGNOTTA AI CEREALI
HÉRITAGE 500G**

500g • 14 pz/crt
Precotta in un forno a pietra refrattaria dopo una lunga fermentazione come da tradizione per aiutare gli aromi a liberarsi. Crosta dorata e croccante, mollica scura, tenera ed aerata con retrogusto di lievito naturale e cereali. Ricetta con 6% semi di sesamo, lino e girasole e 61% cereali.

Cuocere 13-15min a 210°C



10082
PAGNOTTA BIG CRUNCH 270G

270 g • 20 pz/crt
Crosta Croccante e mollica molto alveolata. Ideale per bruschetta.

Scongellare 30-40min a T amb e cuocere 10-12min a 190-210°C



10152
PAGNOTTA DI MONTAGNA 750G

750g • 8 pz/crt
Ricetta con farina di grano tenero e segale dalla delicata nota acidula. Mollica soffice e crosta croccante, aspetto artigianale grazie alle spaccature naturali dovute alla fecola di patate.

Scongellare 3h a T amb e cuocere 27min a 180-200°C



10084
BAGUETTE - DA LIEVITARE 330G

330g • 40 pz/crt
Classica ricetta francese (58cm). Gusto leggero e neutro, punte arrotondate.

Lievitare 3h 30min a 24°C e cuocere 25-30min a 210-220°C



11112
BAGUETTE 290G

290g • 32 pz/crt
Classica ricetta francese (58cm) Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito. Punte arrotondate e 6 tagli.

Cuocere 14min a 200°C



10165
BAGUETTE 290G - SACCHETTO

290g • 27 pz/crt
Classica ricetta francese (58cm) Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito. Punte arrotondate e 6 tagli.

Cuocere 22-24min a 200°C



10093
BAGUETTE 225G

225g • 38 pz/crt
Classica ricetta francese (58cm). Gusto leggero e neutro con leggere note di lievito, punte arrotondate e 5 tagli.

Cuocere 10-12min a 200°C



10598
COME UNA VOLTA 250G

250g • 28 pz/crt
Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo.

Cuocere 16min a 180°C



10199
COME UNA VOLTA 250G - SACCHETTO

250g • 28 pz/crt
Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo.

Cuocere 16min a 180°C



10198
COME UNA VOLTA 220G

220g • 12 pz/crt
Doppia lievitazione di oltre 16 ore, formato a mano. Crosta croccante e mollica soffice, buono anche il giorno dopo. Formato 34 cm.

Cuocere 16min a 180°C



11099
**COME UNA VOLTA INTEGRALE
E MULTICERALI 250G**

250g • 28 pz/crt
Impasto al malto d'orzo con farina integrale, formato a mano e con crosta croccante. Doppia lievitazione con biga e alta idratazione.

Cuocere 10-12min a 210°C



10114
CIABATTINA GRANO TENERO 265G

265g • 33 pz/crt
Ricetta con biga che conferisce un aroma unico. Naturalmente lievitato per oltre 16 ore, mollica alveolata e crosta croccante.

Cuocere 16min a 180°C



11188
CIABATTA TRADIZIONALE 265G

265g • 10 pz/crt
Ricetta con biga che conferisce un aroma unico. Naturalmente lievitato per oltre 16 ore, mollica alveolata e crosta croccante.

Cuocere 16min a 180°C



10162
CIABATTA QUINOA 265G SACCHETTO

200g • 26 pz/crt
Ricetta realizzata con mix grani e semi: sesamo, lino, girasole, orzo e quinoa rossa.

Cuocere 16min a 180°C





10546
SFILATINO CEREALI HÉRITAGE 450G

450g • 20 pz/crt
Crosta croccante e mollica soffice e areata, cotto su forno a pietra. Ricoperto di semi di papavero, girasole, zucca, lino marrone, lino giallo e miglio.

 Cuocere 16-18 min a 210°C



11156
PANFIBRE 320G

320g • 35 pz/crt
Formato a barra con punte squadrate, 18,5% di semi (lino giallo, lino scuro, miglio, zucca, girasole).

 Cuocere 14min a 180°C



11125
SFILATINO VENEZIANO RUSTICO

220g • 30 pz/crt
Selezione Panitaly con biga. Ricetta veneziano con 70% di idratazione. Formato da 50cm con grande alveolatura, umidità e croccantezza. Gusto leggermente acidulo grazie al lievito madre e al segale

 Cuocere 14min a 180°C



10203
CIABATTA SEMOLA 265G

265g • 33 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico, 56% farina di semola. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.

 Cuocere 18min a 180°C

10117
CIABATTA SEMOLA 265G - SACCHETTO

265g • 33 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico, 56% farina di semola. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.

 Cuocere 23min a 180°C



11157
FILONCINO AUREA 200G

200g • 16 pz/crt
Aspetto rustico con spaccature naturali date e impasto morbido. Formato da 38cm con mollica gialla e aerata. Crosta croccante e ambrata.

 Cuocere 18min a 180°C

10118
FILONCINO AUREA CON SACCHETTO

200g • 33 pz/crt
Selezione Panitaly. Soffice impasto fatto con biga per una shelf life ottimale. Crosta croccante e mollica soffice.

 Cuocere 18min a 180°C



10167
BRERA RUSTICA 235G

235g • 30 pz/crt
Impasto ad alta idratazione realizzato con biga che conferisce al prodotto una mollica dalla generosa alveolatura e crosta croccante. Punte appuntite e 3 tagli.

 Cuocere 15min a 190°C



10154
BARRA CON TOPPING SESAMO 230G

230g • 25 pz/crt
Formato lungo (50 cm) e stretto con 4 tagli e punte squadrate, crosta sottile. Ricoperto con semi di sesamo decorticati.

 Cuocere 15min a 190°C





10395

DEMIBAGUETTE INTEGRALE PRETAGLIATA 110G

120g • 60 pz/crt
Ricetta con 44% di farina integrale di grano tenero. Pretagliata, ideale da farcire.



Cuocere 4-6 min a 190°C



10396

DEMIBAGUETTE MALTO D'ORZO 100G

100g • 60 pz/crt
Farina di grano tenero, segale, segale maltato. Gusto intenso grazie alla presenza del malto d'orzo, crosta rustica e croccante



Cuocere in forno ventilato 4-6min a 200 °C



74113

DEMIBAGUETTE 150G

150g • 25 pz/crt
Classica ricetta francese (26,5cm): gusto leggero e neutro con note di lievito, punte arrotondate e 3 tagli



Cuocere 13-15min a 200°C

10377

DEMIBAGUETTE 110G

110g • 30 pz/crt
Classica ricetta francese (19,5cm): gusto leggero e neutro con note di lievito, punte arrotondate e 3 tagli



Cuocere 14min a 190°C



10113

CIABATTINA SEMOLA 100G

100g • 90 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 13min a 180°C

11150

CIABATTINA SEMOLA BIG PRETAGLIATA 140G

140g • 22 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante. Pretagliata, ideale da farcire.



Cuocere 10min a 180°C

11139

CIABATTINA OLIO 1% PRETAGLIATA 100G

100g • 36 pz/crt
Ricetta con olio di oliva che dona una crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo.



Cuocere 16min a 180°C

10140

CIABATTINA SEMOLA PLUS 120G

120g • 36 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 14min a 180°C

10209



CIABATTINA BIO PRETAGLIATA 115G

115g • 30 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante. Farine da agricoltura biologica.



Cuocere 9-10 min a 210°C

11176

CIABATTINA PLUS OLIO 1,5% PRETAGLIATA 120G

120g • 36 pz/crt
Ricetta con olio di oliva che dona una crosta più friabile e il tipico sapore mediterraneo.



Cuocere 14min a 180°C



11164

CIABATTINA TRADIZIONALE 100G

100g • 36 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 16min a 180°C

11199

CIABATTINA TRADIZIONALE PRETAGLIATA 100G

100g • 36 pz/crt
Ricetta con biga e lievitazione per oltre 16 ore per un aroma unico. Lunga shelf life, mollica alveolata grazie all'alta idratazione e crosta croccante.



Cuocere 8min a 180°C





10183
DEMI CRUNCHY
PRETAGLIATO 100G

100g • 30 pz/crt
Farina di grano tenero e di cereali maltati, con olio extra vergine d'oliva.
Pretagliato, ideale da farcire.



Cuocere 5min a 190°C



11120
PICCOLO VENEZIANO
RUSTICO 140G

140g • 22 pz/crt
Ricetta veneziano con 70% di idratazione, gusto leggermente acidulo grazie al lievito madre e alla segale.



Cuocere 18min a 180°C



11166
MARSIGLIESE
RUSTICO 130G

130g • 66 pz/crt
Formato sandwich (21cm), punte arrotondate, 2 taglie e infarinatura superficiale. Gusto leggero e neutro con note di lievito di segale



Cuocere 13min a 200°C



11130
SFILATINO
MULTICEREALI 110G

110g • 34 pz/crt
Impasto composto da un mix di cereali (farina di segale, avena, orzo, malto d'orzo e cereali maltati) e semi (girasole, sesamo, lino bruno e giallo, miglio decorticato, papavero, zucca). Impasto scuro con topping semi.



Cuocere 4-6min a 190°C



11140
GRILLY
PRETAGLIATO 110G

110g • 36 pz/crt
Ricco di mollica e con crosta sottilissima. Le grigliature donano colore e gusto.



Cuocere 5min a 190°C



11147
DUCHESSINA 100G

100g • 42 pz/crt
Morbido panino dolce al latte (22cm) ideale per farciture dolci e salate. Già cotto, solo da scongelare.



Scongellare 30min a T amb



10376
MORBY

100g • 30 pz/crt
Ricco di mollica e con crosta sottilissima. Piccola aggiunta di latte e olio nell'impasto per una consistenza soffice e un gusto delicato adatto a tutti. Praticissimo: basta solo piastrarlo!



Cuocere 5min a 190°C



11167
LIONNESE
FLASH 100 G

130g • 30 pz/crt
Prodotto facile e rapido da utilizzare con 2 incisioni in superficie.



Cuocere 2-3 min a 190 °C



11119
SPUNTELLO
TRADIZIONALE 115G

115g • 45 pz/crt
Forma a parallelepipedo con due tagli diagonali.



Cuocere 10min a 190°C



11121
SPUNTELLO
MULTICEREALI 115G

115g • 45 pz/crt
Ricetta con 63% cereali: grano tenero, avena, segale e orzo e semi di lino, miglio e girasole. Forma a parallelepipedo con due tagli diagonali.



Cuocere 10min a 190°C



10218
SFILATINO MULTICEREALI
BIO - PRETAGLIATO 110G

110g • 48 pz/crt
Impasto composto da un mix di farine BIO: grano tenero tipo "0", segale, malto d'orzo, avena, orzo tostato. Topping con mix di semi. Pretaglio, ideale per essere farcito.



Cuocere 12min a 180°C





10186
GALLEGUIÑO PRETAGLIATO

100g • 26 pz/crt
Ricetta classica galiziana con più del 70% di idratazione: grandissima alveolatura e umidità della mollica, crosta sottilissima ma croccante. Formato voluminoso con due tagli diagonali e rustiche punte appuntite



Cuocere 1-2 min a 190-210°C



10424
LOSANGE POLISH
HERITAGE 80G

80g • 120 pz/crt
Lunga lievitazione con metodo Polish, cotto su forno in pietra naturale. Tipica forma a losanghe.



Cuocere 9-10 min a 210°C



10773
BOCCONCINO POLISH
HÉRITAGE 70G

70g • 35 pz/crt
Lunga lievitazione con metodo Polish, cotto su forno in pietra naturale. Crosta dorata e croccante, mollica chiara e alveolata e lievi note di cereali.



Cuocere 8-10 min a 210°C



10921
MIX PETIT PAINS
HÉRITAGE

40g • 105 pz/crt
Mix di 3 panini: mini sfilatini ai semi, mini losange, bocconcini. Perfetti per un cestino del pane completo e accattivante. Con farina certificata CRC, 100% cereali francesi.



Cuocere 7-8min a 210°C



10952
MIX PANI DA CESTINO
GOURMET

60g • 125 pz/crt
Mix con losange alle noci e uvetta, losange alla carota, nodo alla zucca, nodo al girasole. Aspetto artigianale.



Cuocere 4-5min a 200°C



10428
ASSORTIMENTO
MINI KAISER

35g • 150 pz/crt
50 pezzi per tipo: pane con farina di grano tenero, pane con semi di papavero, pane con semi di sesamo



Cuocere 8-10min a 190°C



11127
ZOCCOLINO
INTEGRALE 50G

50g • 70 pz/crt
Impasto con farina di segale integrale e crusca tostata.



Cuocere 4min a 180°C



10189
MICHETTA 70G

70g • 69 pz/crt
Pochi e semplici ingredienti: farina "0" e farina di grano tenero maltato, olio extra vergine d'oliva.



Forno ventilato 4-5 min a 180 °C



11141
TARTARUGA 70G

70g • 40 pz/crt
Ricetta naturalmente lievitata per oltre 16 ore con biga che gli conferisce un aroma unico. Impasto con grano tenero, mais e orzo, crosta con caratteristico stampo.



Cuocere 6 min a 180°C



11122
ZOCCOLINO VENEZIANO
MULTICEREALI 40G

40g • 70 pz/crt
Ricetta veneziano con più del 70% di idratazione, mollica soffice e bruna con una nota acidula di lievito di segale. Topping con semi di miglio, papavero e lino bruno.



Cuocere 12 min a 180°C



10212
ZOCCOLINO
PROTEICO 50G

50g • 70 pz/crt
Ad alto contenuto di proteine grazie alla soia. Topping di semi di girasole, zucca, sesamo tostato, lino giallo, lino scuro, miglio e papavero.



Cuocere 4 min a 190°C



10097
PEPITA AUREA 40G

40g • 95 pz/crt
Aspetto rustico con spaccature naturali date dal 5,5% di fiocchi di patata. Mollica gialla e aerata, crosta croccante e ambrata.



Cuocere 7 min a 180°C



10100
MINI FRUSTINO 40G

40g • 105 pz/crt
Ricetta classica francese dal gusto leggero e neutro. Formato ovale con taglio centrale.



Cuocere 8-10 min a 200°C



10369
**CHICCO DI PANE
BIANCO 35G**

35g • 90 pz/crt
Piccolo formato tondo da cestino o da
farcire (ø 6,5cm). Ricetta classica con
farina di grano tenero.

Cuocere 5-6min a 200°C



10366
**CHICCO DI PANE AI
CEREALI 35G**

35g • 90 pz/crt
Piccolo formato tondo da cestino o da
farcire (ø 6,5cm). Impasto con cereali
(grano tenero, avena, orzo, malto) e semi
(girasole, lino, sesamo, miglio).

Cuocere 5-6min a 200°C



10367
**CHICCO DI PANE AI SEMI
DI PAPAVERO 35G**

35g • 90 pz/crt
Piccolo formato tondo da cestino
o da farcire (ø 6,5cm). Topping
con semi di papavero.

Cuocere 5-6min a 200°C



10368
**CHICCO DI PANE AI SEMI
DI SESAMO 35G**

35g • 80 pz/crt
Piccolo formato tondo da cestino
o da farcire (ø 6,5cm). Topping
con semi di sesamo.

Cuocere 5-6min a 200°C



10772
NAVETTE 45G

45g • 100 pz/crt
Morbido panino al latte, aspetto lucido
e bruno. Da farcire dolce o salato.

Scongellare 1h a T amb

11168
MINI NAVETTE 25G

25g • 100 pz/crt
Morbido panino al latte, aspetto lucido
e bruno. Da a farcire dolce o salato.

Scongellare 1h a T amb

10736
MINI NAVETTE 10G

10g • 60 pz/crt
Morbido panino al latte, aspetto lucido e bruno.
Da farcire dolce o salato.

Scongellare 1h a T amb



10596
MINI NAVETTE ARANCIONE 10G

10g • 60 pz/crt
Ricetta tradizionale al burro.
Topping con semi di papavero.

Scongellare 1h a T amb

10641
MINI NAVETTE VERDI 10G

10g • 60 pz/crt
Ricetta tradizionale al burro.
Topping con semi di sesamo.

Scongellare 1h a T amb

10657
MIX MINI NAVETTE 10G

100g • 120 pz/crt
Ricetta tradizionale al burro
Topping con sesamo o papavero.

Scongellare 1h a T amb

10597
MINI NAVETTE ROSA 10G

10g • 60 pz/crt
Ricetta tradizionale al burro.
Topping con semi di sesamo.

Scongellare 1h a T amb

10642
MINI NAVETTE GIALLA 10G

10g • 60 pz/crt
Ricetta tradizionale al burro.
Topping con semi di papavero.

Scongellare 1h a T amb





11163
CLUB CROISSANDWICH 100G

100g • 50 pz/crt
Formato tramezzino a triangolo con ricetta croissant soffice e croccante allo stesso tempo. Gusto burro (19%), farina integrale e cereali. Topping semi di lino chiari e scuri, girasole e fiocchi di avena.

Cuocere 16-18min a 170°C



10747
CROISSANT SANDWICH 100G

100g • 48 pz/crt
Formato sandwich con ricetta croissant soffice e croccante allo stesso tempo. Gusto burro (19,5%), farina integrale e cereali. Topping semi di lino chiari e scuri, girasole e fiocchi di avena.

Cuocere 16-18min a 170°C



10976
BAGEL SESAMO 85G

85g • 50 pz/crt
Panino americano con il buco. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di sesamo.

Scongellare 1h a T amb



10187
BRETZEL 95G

95g • 80 pz/crt
Forma tradizionale tedesca a nodo. Pasta briosciata bagnata nella soda e sale in superficie.

Cuocere 14-16min a 160-170°C



2838
BRETZEL COTTO 100 G

100g • 44 pz/crt
Solo da scongelare

Scongellare 1h a T amb



10129
TRECCIOTTO PAPAVERO 90G

90g • 51 pz/crt
Impasto soffice e briosciuto. Delicate note dolci, tipiche del pane da burger, topping con semi di papavero.

Cuocere 8min a 180-200°C



10491
PANE PUCCIA 130G

130g • 30 pz/crt
Ricetta tradizionale pugliese. Vuoto, senza mollica, perfetto da farcire

Scongellare 20-30 min e scaldare in forno a 200°C 7 min



10977
BAGEL NATURE 85G

85g • 50 pz/crt
Panino americano con il buco. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice.

Scongellare 1h a T amb



10975
BAGEL PAPAVERO 85G

85g • 50 pz/crt
Panino americano con il buco. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di papavero.

Scongellare 1h a T amb

10142
MINI BAGEL SESAMO 40G

40g • 50 pz/crt
Panino americano con il buco in formato mini. Consistenza soffice e briosciata con una nota di zucchero. Superficie liscia, dorata e soffice coperta da semi di sesamo.

Cuocere 3-5min a 180°C



10130
TRECCIOTTO SESAMO 90G

90g • 51 pz/crt
Impasto soffice e briosciuto. Delicate note dolci, tipiche del pane da burger, topping con semi di sesamo.

Cuocere 8min a 180-200°C



10489
MINI BRIOCHE GASTRONOMICA 55G

55g • 60 pz/crt
Con farina di grano tenero e di malto, impasto super soffice con uova. Solo da scongelare.

Scongellare 1h a T amb



10493
PIADINA CLASSICA Ø27,5

120g • 60 pz/crt
Ricetta con strutto, facile da arrotolare.

Cuocere 1min sulla piastra



10453
PANCARRÈ MAXI

2600g • 6 pz/crt
Classico pane per toast



Scongelaire 2-3 ore a temperatura ambiente



10767
**PANE IN CASSETTA
CON SEMI E CEREALI**

825g • 5 pz/crt
Tocco acido dato dal lievito madre, impasto con farina di segale (13%), ricco di semi di zucca, girasole, lino e miglio.



Scongelaire 8h a T amb e cuocere 14-16min a 200°C



10098
TRAMEZZONE

1500g • 6 pz/crt
Pane sofficissimo senza crosta. Ideale da tagliare per creare piccoli tramezzini o girelline originali.



Scongelaire 1h tra 0°C e 4°C



8320
PANCARRÈ 13X13 CM

1900g • 4 pz/crt
Farina di tipo "0", olio di girasole, malto di frumento



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



8319
RIFILATO 12X12CM

1650g • 4 pz/crt
Farina di tipo "0", olio di girasole, malto di frumento



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



8318
**RIFILATO MULTICEREALI
13X13CM**

1650g • 4 pz/crt
Con farina di frumento maltato e mix di cereali



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



8334
**RIFILATO CARBONE
VEGETALE 12X12CM**

1650g • 4 pz/crt
Con carbone vegetale in polvere.



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



8318
**RIFILATO AI CEREALI
13X13 CM**

1650g
Impasto gustoso grazie alla farina di frumento maltato.



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



8336
**PANCARRÈ
GRILL BIANCO**

1650g
Fetta spessa 1,5 cm e tipica forma a fungo. Ideale per essere tostato.



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



8337
**RIFILATO CUCUMA E SEMI
DI LINO 13X13CM**

1650g • 4 pz/crt
Con curcuma



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



1282
TOAST MAXI

2500g • 4 pz/crt
Formato maxi 15x15 cm



Da scongelare a Tamb e tostare a piacere 5-10 min a 180°C



I senza glutine



13350 FOCACCIA SOFFICE SENZA GLUTINE 90G

90g • 24 pz/crt
Confezionata singolarmente nel pratico sacchetto infornabile per evitare la contaminazione. Soffice e gustosa, con olio extravergine di oliva. Stesa a mano



Scaldare 4-5min in forno preriscaldato a 200°C



13351 PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE 350G

350 g • 6 pz/crt
Zero contaminazioni: cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile. Pomodoro 100% italiano. Mozzarella con latte 100% italiano di alta qualità e senza lattosio



Cuocere in forno ventilato 8-10min a 240°C



13352 PANINO BIANCO SENZA GLUTINE 70G

70 g • 35 pz/crt
Zero contaminazioni: cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile
Con olio extravergine di oliva



Cuocere in forno ventilato 8-10min a 180°C



PANE





PIZZA E FOCACCIA



10172
BASE
ROSSA 800G

800g • 8 pz/crt
Base per pizza con 30% di pomodoro.
Impasto a lunga lievitazione con biga.
Pensata per ridurre i tempi di preparazione
dell'operatore.

Cuocere 7min a 190°C



10171
BASE
BIANCA 475G

475g • 10 pz/crt
Base per pizza da farcire. Impasto a lunga
lievitazione con biga. Pensata per ridurre
i tempi di preparazione dell'operatore.

Cuocere 6-7min a 180°C



11174
PIZZA MARGHERITA
1,025 KG

1025g • 5 pz/crt
Soffice impasto fatto con biga farcito con
salsa di pomodoro, origano e mozzarella
posta dopo cottura e pre surgelazione
perché rimanga soffice e filante.

Cuocere 8-9min a 170-180°C



10105
FOCACCIA ROMANA
BIANCA 39X14CM

415g • 9 pz/crt
Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua e
olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione
e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.

Forno ventilato standard: 9min a 250°C
Forno statico: 4-5min a 280°C



11171
FOCACCIA ROMANA 220G

220g • 20 pz/crt
Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua
e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione
e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità

Forno ventilato standard: 4-5min a 250°C
Forno statico: 3-4min a 280°C



10094
FOCACCIA ROMANA
BIANCA 58X38CM

1100g • 5 pz/crt
Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua
e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione
e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.

Forno ventilato standard: 7min a 250°C
Forno statico: 3-4min a 280°C

11186
FOCACCIA ROMANA
30X40 CM

550 g • 5 pz/crt
Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua e
olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione e
pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.

Forno ventilato standard: 5-6min a 250-260°C



10211
FOCACCIA ROMANA
TONDA 28CM

250g • 14 pz/crt
Impasto stirato a mano leggero, ricco d'acqua
e olio extravergine di oliva. 36 ore di lievitazione
e pochissimo lievito per un'elevata digeribilità.

Forno ventilato standard: 4-5 min a 220 °C



10370
PINSA TONDA 100G

100g • 214 pz/crt
Impasto composto da un mix di farine diverse:
grano tenero, riso e soia. Caratterizzato da una
lunga lievitazione ed elevata idratazione, che lo
rende molto leggero.

Forno ventilato standard: 4-5 min a 220 °C



10389
FOCACCIA BARESE
CLASSICA 680 G

680g • 6 pz/crt
Impasto a lunga lievitazione, olio extravergine
di oliva 100% italiano, pomodori freschi, olive
baresane e origano.

Forno ventilato standard: 11 min a 200 °C





10109
**FOCACCIA OLIO EVO
SCHIACCIATA A MANO 800G**

800g • 5 pz/crt
Aspetto artigianale dato dalla stiratura manuale che la rende soffice e croccante al contempo. Emulsione di acqua, olio extravergine e sale in superficie per un effetto lucido e per esaltarne il sapore.



Cuocere 3min a 190°C



10102
**FOCACCIA
TRADIZIONALE 550G**

550g • 10 pz/crt
Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso.



Cuocere 5min a 190°C



10192
**FOCACCIA
MULTICEREALI 700G**

700g • 5 pz/crt
Impasto con malto d'orzo tostato e olio extravergine d'oliva. Topping con mix di semi: girasole, sesamo tostato e zucca. Schiacciata a mano.



Cuocere 6min a 190°C



10547
**TRANCIO PIZZA
MARGHERITA 200G**

200g • 18 pz/crt
Impasto con biga e lievitazione di 16 ore condita con salsa di pomodoro italiano e mozzarella dopo cottura.



Cuocere 7-8min a 210°C



10413
**TRANCIO DI FOCACCIA ALL'OLIO
EVO SCHIACCIATA A MANO 90G**

90g • 36 pz/crt
Aspetto artigianale dato dalla stiratura manuale che la rende soffice e croccante al contempo. Emulsione di acqua, olio extravergine di oliva e sale in superficie per un effetto lucido e per esaltarne il sapore.



Cuocere 4-5min a 200°C



11175
**TRANCIO DI FOCACCIA
TRADIZIONALE 180G**

180g • 36 pz/crt
Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva. Suddivisa in 2 tranci da 90 g.



Cuocere 8-10min a 190°C



11195
**TRANCIO DI FOCACCIA AL
ROSMARINO 180G**

180g • 18 pz/crt
Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva e rosmarino in superficie. Suddivisa in 2 tranci da 90 g.



Cuocere 4min a 180°C



10145
**FOCACCIA NERA CON POMODORINI
E OLIVE VERDI 850G**

850g • 6 pz/crt
Impasto con biga e aggiunta di carbone vegetale. Topping con pomodorini freschi e olive verdi.



Cuocere 10-12min a 180°C

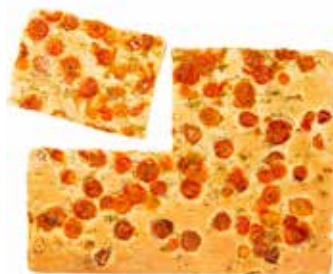


10475
FOCACCIA CON OLIVE 750G

750g • 6 pz/crt
Impasto con biga e lievitazione di 16 ore arricchito con olive verdi e nere in superficie. Spennellata con emulsione di acqua e olio EVO.



Cuocere 8min a 190°C



11187
FOCACCIA AI POMODORI 650G

650g • 10 pz/crt
Impasto con biga e lievitazione di 16 ore arricchito con pomodorini e origano in superficie. Spennellata con emulsione di acqua e olio EVO.



Cuocere 7 min a 190°C



11138
**TRANCIO DI FOCACCIA
TRADIZIONALE
PRETAGLIATA 90G**

90g • 36 pz/crt
Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva



Cuocere 12 min a 180°C



10170
**TRANCIO DI FOCACCIA
PREGRIGLIATA
E PRETAGLIATA 90G**

90g • 36 pz/crt
Ricetta con biga lievitata per oltre 16 per un aroma intenso. Piccola aggiunta di olio extra vergine di oliva e grigliatura superficiale.



Cuocere 4 min a 190°C





10646

FOCACCIA TONDA ALL'ORTICA PRETAGLIATA 110G

110g • 16 pz/crt
Ricetta vegetariana.
Pretagliata e pronta da farcire. Diametro 16 cm.



Scongellare 30min a T amb
e cuocere 2-3min a 200°C



10771

FOCACCIA TONDA PRETAGLIATA 110G

110g • 16 pz/crt
Lunga lievitazione naturale e aspetto artigianale dato
dalla pressatura a mano. Olio extravergine di oliva e
semola nell'impasto. Diametro 16 cm



Scongellare o cuocere 1-2min a 190°C



10204

GRANFOCACCIA SALE E OLIO INTEGRALE 265G

265g • 12 pz/crt
Impasto con farina integrale di grano tenero lievitato
per 16 ore. Con olio extravergine di oliva.



Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C



10188

GRANFOCACCIA SALE E OLIO 265G

265g • 12 pz/crt
Con olio extravergine d'oliva e lenta
lievitazione. Pochi e semplici ingredienti.



Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C

10201

GRANFOCACCIA SALE E OLIO 265G - SACCHETTO

265g • 36 pz/crt
Con olio extravergine d'oliva e lenta lievitazione.
Pochi e semplici ingredienti.



Cuocere a forno ventilato 7min a 200°C

10210

GRANFOCACCIA SALE E OLIO 130G

130g • 24 pz/crt
Con olio extravergine d'oliva e lenta lievitazione.
Pochi e semplici ingredienti.



Cuocere 5-6min a 200°C

bindi
fantasia nel dessert®



544
FOCACCIA
VERDURE 360G

360g • 12 pz/crt
Da congelato: cuocere 6min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



543
FOCACCIA PROSCIUTTO
ED EMMENTHAL 320G

320g • 6 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



545
FOCACCIA PROSCIUTTO,
POMODORO ED EMMENTAL 320G

320g • 6 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



546
FOCACCIA
CAPRESE 360G

360g • 6 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



547
FOCACCIA MOZZARELLA
E RUCOLA 320G

320g • 6 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



548
FOCACCIA PROSCIUTTO
E FORMAGGIO 300G

300g • 6 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



549
FOCACCIA SPECK
E BRIE 300G

300g • 6 pz/crt
Da congelato: cuocere 6min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



550

EASY PIZZA 120G

120g • 10 pz/crt
Da congelato: cuocere 5-7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3-5min a 250°C



551
PIZZA
MARGHERITA 300G

300g • 12 pz/crt
Da congelato: cuocere 5-7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3-5min a 250°C

552
PIZZETTA
MARGHERITA 120G

120g • 10 pz/crt
Da congelato: cuocere 5-7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3-5min a 250°C



1270
FOCACCIA
TOSCANA 220G

220g • 10 pz/crt
Da congelato: cuocere 3-4 min a 250°C
Da scongelato: cuocere 1-2 min a 250°C

LIZZI



2690

PALLA PIZZA 250G

250g • 60 pz/crt
Scongellare 3-4 ore a Tamb

Basini
1963



8338

QUADRINA 45 G

45 • 45 pz/crt
Scongellare 1h30 - 2 a T amb





SNACK SALATI



PIZZETTE POMODORO E FORMAGGIO

Mini sfoglie croccanti con impasto leggero
mélange guarnite con salsa di pomodoro e
formaggio Edamer.

Cuocere 15-18min a 160°C



MIX SALATINI APERITIVO

Assortimento classico: wurstel, spinaci, tonno, peperoni, prosciutto, olive.

Cuocere 15-18min a 160°C



PIZZETTE AL POMODORO

Mini sfoglie croccanti con impasto leggero mélange guarnite con salsa di pomodoro e olio extravergine di oliva.

Cuocere 15-18min a 160°C



MIX SALATINI
SECRET SELECTION

Assortimento di salatini con sfoglia croccante al burro:
wurstel, parmigiano e spinaci, 3 formaggi, carbonara.
Aspetto premium e volume generoso.

Scongela 10min a T amb e cuocere 15-18min a 200°C



MIX MINI CROISSANT SALATI

Mix di 3 mini croissant salati farciti con:
pomodoro e mozzarella con topping
cereali, ricotta e spinacicon topping
zucca, formaggio gouda con topping
semi di papavero.

Scongelaire 50min a 20°C
e cuocere 18-20min a 180°C



MINI TULIPANO AL PROSCIUTTO

Impasto soffice arricchito con prosciutto a cubetti e formaggio Emmental grattugiato. Pirottino colorato.

Scongelare 1h a T amb



MINI CROISSANTWURSTEL

Sfoglia al burro farcita con wurstel.

Cuocere 18min a 180°C



MINI TULIPANO ALLE OLIVE

Impasto soffice arricchito con olive verdi e formaggio Emmentaler grattugiato.
Pirrotino colorato.

Scongolare 1h a T amb



MINI CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Sfoglia al burro farcita con prosciutto
cotto di alta qualità e formaggio gouda.

Scongela 50min a 20°C
e cuocere 18-20min a 180°C



MINI TULIPANO AL POMODORO

Impasto soffice arricchito con pomodori semi-essiccati e formaggio Emmental grattugiato. Pirottino colorato.

Scongolare 1h a T amb





10126
**BASTONCINO EXTRA
ALLE OLIVE 80G**

80g • 46 pz/crt
Ricetta con biga con aggiunta di olio extra vergine d'oliva e di olive verdi a grossi pezzi. Formato ideale da gustare come snack o per accompagnare zuppe e insalate.



Cuocere 12min a 190°C



10381
FAGOTTINO AI BROCCOLI 110G

110g • 40 pz/crt
Formato a fiore aperto con vista sulla farcitura con broccoli, emmental e uova. Pepe, noce moscata e un pizzico di Roquefort per un tocco in più.



Cuocere 20-25min a 180-185°C



10123
RUSTICO AGLI SPINACI 120G

120g • 56 pz/crt
Fagottino esagonale di pasta sfoglia ripiena con spinaci, emmental e besciamella.



Cuocere 20-25min a 180-185°C



10698
**PANZEROTTO POMODORO
E MOZZARELLA 150G**

150g • 25 pz/crt
Ricetta tradizionale con mozzarella, polpa di pomodoro, olio di oliva e formaggio Pecorino. Prefritto, solo da scaldare.



Cuocere 4-5min a 200-220°C



10387
**FAGOTTINO AL PROSCIUTTO
E FORMAGGIO 110G**

110g • 40 pz/crt
Formato aperto a cestino con visibilità sulla farcitura composta di bechamelle, cubetti di prosciutto cotto ed emmental.



Cuocere 20-25min a 180-185°C



540
**PANZEROTTO
MEDITERRANEO 120G**

120g • 10 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



539
**PANZEROTTO
ALL'ITALIANA**

120g • 10 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



538
**PANZEROTTO
DIAVOLA**

130g • 10 pz/crt
Da congelato: cuocere 7min a 250°C
Da scongelato: cuocere 3min a 250°C



576
PIADINA

120g • 50 pz/crt
Cuocere 1min a 250°C



577
PIADINA INTEGRALE

100g • 30 pz/crt
Cuocere 1min a 250°C



578
PIADINA VEGANA

120g • 30 pz/crt
Cuocere 1min a 250°C



2953
**TORTA SALATA DI SFOGLIA
RICOTTA E SPINACI**

950 g • 2 pz/crt
Scongela a temperatura ambiente per 3-4 ore oppure direttamente in forno per 10-15 min a 190 °C



2954
**TORTA SALATA
AI CARCIOFI**

900g • 1 pz/crt
Scongela a temperatura ambiente per 3-4 ore oppure direttamente in forno per 10-15 min a 190 °C



2955
**TORTA SALATA
"PRIMAVERA"**

1000 g • 1 pz/crt
Scongela a temperatura ambiente per 3-4 ore oppure direttamente in forno per 10-15 min a 190 °C



2956
**TORTA SALATA
ALLE ZUCCHINE**

1000 g • 1 pz/crt
Scongela a temperatura ambiente per 3-4 ore oppure direttamente in forno per 10-15 min a 190 °C



8117
**OLIVE ALL'ASCOLANA
PREMIUM**

1000g • 5 pz/crt
In forno: 7/8 min a 210°C
In microonde: 3/4min a media potenza



8120
**CROCCHETTE
DI COUS COUS**

1000g • 5 pz/crt
In forno: 6/7 min a 200/210°C
In microonde: 3/4min a media potenza



8121
**MOZZARELLINE
PANATE**

1000g • 5 pz/crt
In forno: 5/6 min a 200/210°C
In microonde: 3/4min a media potenza



8122
**POLPETTINE DI
MELANZANE**

1000g • 5 pz/crt
In forno: 5/6 min a 200/210°C
In microonde: 3/4min a media potenza



8123
TRIS DI POLENTINE
friarielli e provola, cipolla rossa e provola,
caponata di verdure e provola

1000g • 5 pz/crt
In forno: 7/8 min a 200/210°C



8115
**FIORI DI ZUCCA ROBIOLA E
GAMBERETTI CON PECORINO**

2000g • 2 pz/crt
In forno: 6/7 min a 200°C



8124
MIX MINI PANZEROTTI PUGLIESI
pomodoro e mozzarella, prosciutto e ricotta,
ricotta e spinaci, 4 formaggi

1000g • 4 pz/crt
In forno: 7/8 min a 140 °CC



8125
**FRITTELLE
CON SPECK**

1500g • 2 pz/crt
In forno: 5/6 min a 200/210 °C



8110
**FRITTELLE GUSTO
PIZZAIOLA**

1500g • 2 pz/crt
In forno: 5/6min a 200/210°C



8107
**FRITTO
MISTO NAPOLI***

1000g • 5 pz/crt
In forno: 7/8 min a 200/210°C
In microonde: 3/4min a media potenza

*crocchè mignon con mozzarella, arancino
mignon al sugo con mozzarella, frittatine
di spaghetti mignon, delizie ai 4 formaggi
mignon, scaglie di polenta



8126
**FRITTELLE CON
ZUCCHINE E GAMBERI**

1500g • 2 pz/crt
In forno: 5/6 min a 200/210 °C



13102
**ARANCINA
AL RAGÙ**

200g • 20 pz/crt
Scongela 8/10h
e cuocere 10/12min a 200°C



13103
**ARANCINA PROSCIUTTO
E MOZZARELLA**

200g • 20 pz/crt
Scongela 8/10h
e cuocere 10/12min a 200°C



13177
**ARANCINE MIGNON
ASSORTITE**

5000g • 166 pz/crt
Scongela 8/10h
e cuocere 10/15 min a 160-180°C





PRIMI E SECONDI



7833
**RISOTTO
CACIO E PEPE**

300 g • 6 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7826
**RISOTTO AI FUNGHI
PORCINI**

300 g • 6 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7827
**RISOTTO CON
PROVOLA E RADICCHIO**

300 g • 6 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7828
**RISOTTO
ALLO ZAFFERANO**

300 g • 6 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7829
**RISOTTO
AGLI ASPARAGI**

300 g • 6 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7831
**RISOTTO
ALLE VERDURE**

300 g • 6 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7830
**RISOTTO
ALLA PARMIGIANA**

300 g • 6 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7832
**RISOTTO ALLA ZUCCA
E ASIAGO**

300 g • 4 pz/crt
In padella: 3/4min a fuoco medio
In microonde: 4min a 900W



7825
**RISOTTO
FACILE**

1000 g • 8 pz/crt
In padella: 4/5 min a fuoco medio
In microonde: 3min a 900W



12131
**LASAGNE CASERECCHE AL
RAGÙ DI BOVINO E SUINO**

330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12109
**LASAGNE
ALLA BOLOGNESE**

330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12139
**LASAGNE CON
VERDURE**

330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12104
**CANNELLONI
RICOTTA E SPINACI**

330g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12103
**TORTELLI BURRO
E SALVIA**

300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12119
**RAVIOLI CON POMODORO
DATTERINO E BASILICO**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12143
**TORTELLINI AL RAGÙ
BOLOGNESE**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12106
**TORTELLINI BOLOGNESI
PANNA E PROSCIUTTO**

300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12108
**FIOCCHETTI SPECK
E ZUCCHINE**

300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 4,3 min a 750 W



12101
**TAGLIATELLE AL RAGÙ
BOLOGNESE**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12118
**TAGLIERINI AI
FUNGHI PORCINI**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12133
**TAGLIERINI VERDI
PANNA E SPECK**

300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12102
**STROZZAPRETI SPECK
E FUNGHI**

300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12142
**GARGANELLI
AL SALMONE**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12114
**GARGANELLI GAMBERI
E ZUCCHINE**

300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12132
**GRAMIGNA CON PANNA
E SALSICCIA**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12107
**SPAGHETTI
AL POMODORO**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12117
**SPAGHETTI
ALLA CARBONARA**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12120
SPAGHETTI CACIO E PEPE

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12122
**SPAGHETTI AI
FRUTTI DI MARE**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12121
**SPAGHETTI
ALLE VONGOLE**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12100
**PENNE
ALL'ARRABBIATA**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12144
**FUSILLI
ALL'AMATRICIANA**

350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12105
**SVITATI AI
4 FORMAGGI**

300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12110
**STRIGOLI AL
PESTO GENOVESE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12145
**ORECCHIETTE INTEGRALI
CON CIME DI RAPA**
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12125
**GNOCCHI POMODORO
E MOZZARELLA**
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12113
**ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI
E CEREALI**
350g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12126
**MELANZANE ALLA
PARMIGIANA**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 6 min a 750 W



12111
**BOCCONCINI DI POLLO
CON PROSCIUTTO E PISELLI**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 6 min a 750 W



12112
**FILETTO DI POLLO CON
FUNGHI E PATATE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 6 min a 750 W



12127
**COTOLETTA DI POLLO
CON PATATE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12134
**POLPETTE DI CARNE CON
POMODORO E PISELLI**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12138
**FILETTO DI MERLUZZO
CON PATATE**
300g • 4 pz/crt
Forno microonde: 5 min a 750 W



12116
**TEGLIA DI LASAGNE
ALLA BOLOGNESE 2,5 KG**
2500g • 2 pz/crt
Forno: 45 min a 180°C



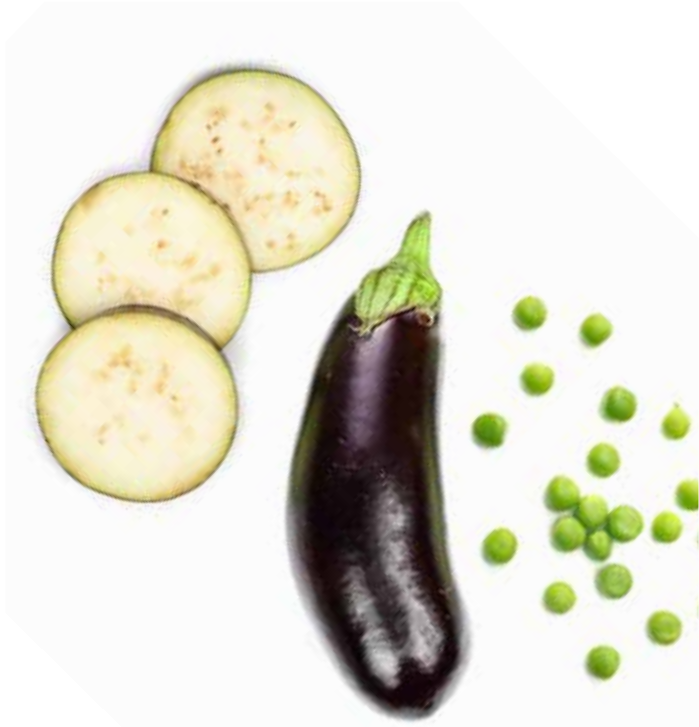
12141
**TEGLIA DI CANNELLONI
RICOTTA E SPINACI 2KG**
2000g • 2 pz/crt
Forno: 35/60min a 180°C



12115
**TEGLIA DI CANNELLONI ALLA
CARNE CON BESCIAPELLA 2KG**
2000g • 2 pz/crt
Forno: 35/60min a 180°C



12140
**TEGLIA DI MELANZANE
ALLA PARMIGIANA 2 KG**
2000g • 2 pz/crt
Forno: 50/60min a 160°C



11829
**AGNOLOTTI CON
RIPIENO DI CARNE**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere per 4-5 min in acqua bollente



11846
**AGNOLOTTI
ALLA PIEMONTESE**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11847
**RAVIOLO
DEL PLIN**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere 1-2 min in acqua bollente



11830
**TORTELLINI
BOLOGNESI**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere per 3-4 min acqua bollente



11845
**PANZEROTTI
RICOTTA E SPINACI**
3000g • 1 pz/crt
Cuocere per 6 min in acqua bollente



11857
**RAVIOLONI CON CREMA DI
RICOTTA DI BUFALA E SPINACI**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 3-4 min in acqua bollente



11861
**RAVIOLO CON
PATATE VIOLA**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11882
**GIRASOLI
MASCARPONE E NOCI**
300 g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11854
**PANCIOTTI CON
CAPPESANTE E GAMBERI**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11859
**PANCIOTTI CON PUNTE DI
ASPARAGI E MASCARPONE**
2000 g • 1 pz/crt
Cuocere 6 min in acqua bollente



11878
**SCRIGNI CON GORGONZOLA
E CIOCCOLATO RUBY**
2000 g • 1 pz/crt
Cuocere 2-3 min in acqua bollente



11863
**TAGLIATELLE
RUSTICHE ALL'UOVO**
2000g • 1 pz/crt
Cuocere 2-3 min in acqua bollente



11844
**TAGLIOLINI
PRECOTTI**
1500g • 1 pz/crt
Cuocere 2-3 min in acqua bollente



11880
**FUSILLI
PRECOTTI**
1000 g • 4 pz/crt
Cuocere 1 min in acqua bollente
o 3-4 min in padella



11881
**FARFALLE
PRECOTTE**
1000 g • 4 pz/crt
Cuocere 1 min in acqua bollente
o 3-4 min in padella



11883
**PACCHERI
PRECOTTI**
1500 g • 1 pz/crt
Cuocere 3-4 min in acqua bollente



11853
**PENNE RIGATE
PRECOTTE**
1000g • 4 pz/crt
Cuocere 1 min in acqua bollente



11848
**GNOCCHETTI
DI PATATA**
10000g • 1 pz/crt
Cuocere 1 min in acqua bollente



11860
**RISO CARNAROLI
PRECOTTO**
250g • 4 pz/crt
Cuocere 1 min in acqua bollente
o 3-4 min in padella



8482
**BEEF BURGER
GRILL**
100g • 20 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 18 min da
surgelato, 10 min da scongelato.



8483
**SALSICCIA
SUINO GRILL**
100g • 10 pz/crt
Scongela a T amb e cuocere su
piastra o padella 5 min per lato.



8484
PICANTOS DI POLLO
1000g • 4 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 13 min da
surgelato, 6 min da scongelato.



8485
STICKY DI POLLO
150 • 6 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 13 min da
surgelato, 6 min da scongelato.



8486
**MILANESE DI PETTO
DI POLLO 200G**
3000g • 15 pz/crt
Forno: 35/60min a 180°C



8481
**FILETTO DI POLLO
DORATO**
200g • 20 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 18 min da
surgelato, 10 min da scongelato
Piastra: 6 min da surgelato,
3 min da scongelato.



8487
**COTOLETTA DI PETTO DI
POLLO 100 G**
4000g • 40 pz/crt
Forno ventilato: 200°C 15 min da
surgelato, 8 min da scongelato.
Friggitrice: 5 min da surgelato,
3 min da scongelato.



8488
**BOCCONCINI DI PETTO DI
POLLO PANATI**
1000g • 4 pz/crt
"Forno ventilato: 200°C 13 min da
surgelato, 6 min da scongelato.
Friggitrice: 6 min da surgelato,
3 min da scongelato.



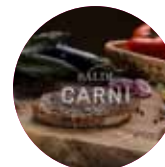
12052
**HAMBURGER SCOTTONA
CRUDO 155 G**
155g • 20 pz/crt
Scongela a +4°C e cuocere per
3-4 min su piastra o in forno



12050
**HAMBURGER SCOTTONA
CRUDO 100 G**
100g • 24 pz/crt
Scongela a +4°C e cuocere per
3-4 min su piastra o in forno



12054
**HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 150 G**
150g • 18 pz/crt
Da scongelare e riscaldare in
forno ventilato 4-5 min a 180 °C



12053
**HAMBURGER SCOTTONA
COTTO 85 G**
85g • 32 pz/crt
Da scongelare e riscaldare in
forno ventilato 4-5 min a 180 °C



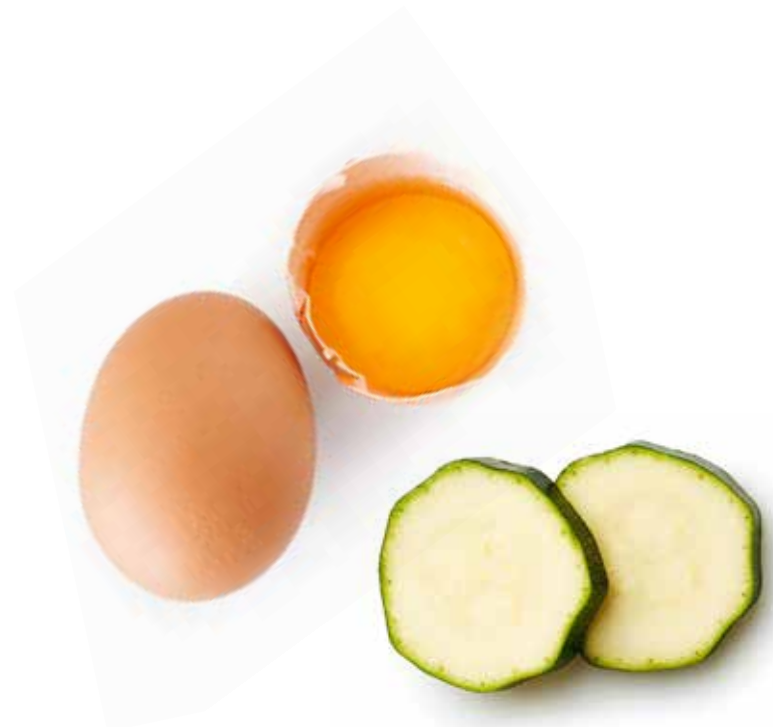
12051
**TARTARE DI
BOVINO 150 G**
150 • 6 pz/crt
Da scongelare a +4°C per 8 h.
Prima di servire, sgranare in un
contenitore e condire a piacere.



6150
**FRITTATA AGLI SPINACI
DIAMETRO 12 CM**
100 g • 10 pz/crt
Scongela in forno a microonde
2-3 min a 750W



6151
**FRITTATA ALLE ZUCCHINE
DIAMETRO 12 CM**
100 g • 10 pz/crt
Scongela in forno a microonde
2-3 min a 750W





VERDURE E CONTORNI



11682
**TRIS GRIGLIATO
STICK**

1000g • 4 pz/crt
Microonde: 2 minuti
Padella: 3 minuti



11727
**MELANZANE
GRIGLIATE**

1000g • 4 pz/crt
Padella: 9/10min a fuoco lento
con 1/2 cucchiaini di olio



11728
**PEPERONI
GRIGLIATI**

1000g • 4 pz/crt
Padella: 9/10min a fuoco lento
con 1/2 cucchiaini di olio



11729
**ZUCCHINE
GRIGLIATE**

1000g • 4 pz/crt
Padella: 9/10min a fuoco lento
con 1/2 cucchiaini di olio



11759
**PISELLI
FINI**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 9 min a 98°C
Pentola: 10 min in acqua bollente



11700
**FAGIOLINI
FINISSIMI**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 12min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 13min in acqua bollente



11703
**SPINACI CUBELLO
FOGLIA PIÙ**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 12min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 13min in acqua bollente



11735
**BIETA ERBETTA
CUBELLO**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 12min a 98°C
Padella: 14min a fuoco moderato
Pentola: 12min in acqua bollente



11749
**BIETA COSTA
CUBELLO**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 12min a 98°C
Padella: 14min a fuoco moderato
Pentola: 8min in acqua bollente



11760
**FRIARIELLI CUBELLO
FOGLIA PIÙ**

1000g • 6 pz/crt
Forno a vapore: 12min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 14min in acqua bollente



11776
**BROCCOLI
ROSETTE**

2000g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 13min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 8min in acqua bollente



11742
**CAVOLFIORE
ROSETTE**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 10min a 98°C
Padella: 16min a fuoco moderato
Pentola: 11min in acqua bollente



11774
**CAVOLINI
BRUXELLES**

2500g • 2 pz/crt
Forno a vapore: 15min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 16min in acqua bollente



11757
**PATATE NOVELLE
NATURALI**

2500g • 4 pz/crt
"Forno a ventilato: 16min a 190°C
Forno a vapore: 6min a 98°C"



11754
**PATATE
PEZZETTONI**

2500g • 4 pz/crt
Forno a ventilato: 16min a 190°C
Forno a vapore: 6min a 98°C



11745
**CAROTE
RONDELLE**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 13min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 13min in acqua bollente



11755
**CAROTINE
INTERE**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 14min a 98°C
Padella: 16min a fuoco moderato
Pentola: 13min in acqua bollente



11711
**FINOCCHIO
QUARTI**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 12min a 98°C
Pentola: 24min in acqua bollente



11746
**ZUCCHINE
RONDELLE**

2500g • 4 pz/crt
Forno a vapore: 13min a 98°C
Padella: 18min a fuoco moderato
Pentola: 13min in acqua bollente



11769
**ASPARAGI ITALIA
CM17**

500g • 12 pz/crt
Forno a vapore: 10min a 98°C
Pentola: 7min in acqua bollente



11771
**CARCIOFI
A SPICCHI**

2500g • 2 pz/crt
Forno a vapore: 7min a 98°C
Padella: 14min a fuoco moderato
Pentola: 5min in acqua bollente



11712
**FUNGHI CHAMPIGNONS
FETTE**

1000g • 10 pz/crt
Padella: 10min a fuoco moderato



11704
**CIPOLLA
FETTE**

2500g • 4 pz/crt
Forno ventilato: 10min a 180°C
Padella: 8min a fuoco moderato



11691
**CHICCHI DI
CAVOLFIORE**

1000g • 4 pz/crt
In forno: 9 min a 160°C
In padella: 8 min con un filo d'olio
Microonde: 3 min a 800 W per 200 g di prodotto



11692
CONDIRÉ

1000g • 6 pz/crt
In forno: 9 min a 160°C
In padella: 8 min con un filo d'olio



11679
**INSALATA 5 CEREALI
INTEGRALI E VERDURE**

1000g • 4 pz/crt
In padella: 7min con filo d'olio
In forno: 8min a 150°C
Al vapore: 4min a 98°C



11680
**LEGUMI E RISI CON
SEMI DI GIRASOLE**

1000g • 4 pz/crt
In padella: 10min con acqua e olio
In forno: 7min a 150°C



11721
**MISTO
BENESSERE**

1000g • 6 pz/crt
In padella: 15min con filo d'olio
In forno: 18min a 150°C
Al vapore: 13min a 98°C



11723
**VERDURE
LEGGEREZZA**

1000g • 6 pz/crt
Forno ventilato: 8min a 170°C
Padella: 8min a fuoco lento



11639
**ZUPPA MONTANARA:
LEGUMI, FARRO, CASTAGNE**

1000g • 4 pz/crt
Cuocere in pentola 6 min
dall'ebollizione con 400ml di acqua



11640
**ZUPPA LEGUMI
E CEREALI**

1000g • 4 pz/crt
Cuocere in pentola 13min con
150ml di acqua/brodo



11713
MINESTRONE

2500g • 4 pz/crt
Pentola: 25min in acqua bollente



11641
**TRIS MEDITERRANEO
A CUBETTI**

1000g • 4 pz/crt
In padella: 10min
In forno: 6min a 200°C



11683
**PREPARAZIONE
CAPONATA**

1000g • 6 pz/crt
In forno: 9 min a 180°C
In Padella: 8 min



11684
**DORATINE MELANZANE
E SCAMORZA**

1000g • 4 pz/crt
In forno: 9min a 210°C
In friggitrice: 4/5min in olio a 170°C



11689
**BURGER AGLI
SPINACI 125G**

1000g • 4 pz/crt
Forno ventilato: 9min a 190°C
Friggitrice: 5min a 160°C
Piastra: 8min a 240°C



11696
**BURGER AI VEGETALI
GRIGLIATI E SCAMORZA 80G**

1000g • 6 pz/crt
Forno ventilato: 9min a 190°C
Friggitrice: 5min a 160°C
Piastra: 8min a 240°C



11697
**MAXI BURGER DI VERDURE
PANATO 125G**

1000g • 4 pz/cr
Forno ventilato: 9min a 190°C
Friggitrice: 5min a 160°C
Piastra: 8min a 240°C



11634
ZUCCA GRIGLIATA

1000g • 6 pz/crt
Forno ventilato: 8 min a 180 °C
Microonde: 3 min a 800 W
In padella: 10 min a fuoco moderato



11690
**BOCCONCINI DI SPINACI
PASTELLATI**

1000g • 6 pz/crt
In forno: 10 min a 200°C
In friggitrice: 4 min in olio a 185°C a 750 W



11681
**FAGIOLINI
PASTELLATI**

1000g • 4 pz/crt
In forno: 6min a 200°C
In friggitrice: 2/3min in olio a 180°C



11719
**FRITTO MISTO PASTELLATO
CON CIPOLLA**

1000g • 4 pz/cr
Forno ventilato: 12-13min a 200°C
Friggitrice: 6min a 185°C



11636
MISTO SAPORI ANTICHI

1000g • 4 pz/crt
Forno ventilato: 8 min a 160 °C
In padella: 11 minuti con aggiunta
di 250 ml di acqua



11635
**PATATE ALLA
CACCIATORA**

1000g • 4 pz/crt
Forno ventilato: 10 min a 190 °C
In padella: 12 min a fuoco moderato



11656
**COTOLETTA DI
MELANZANA**

1000g • 4 pz/cr
Forno ventilato: 12 min a 200 °C
In friggitrice: 4 min a 175 °C

VERDURE E CONTORNI



13000
**PATATINE FRITTE
PROFESSIONAL**

2500g • 4 pz/crt
In friggitrice: 5min a 175°C



13006
**PATATINE FRITTE
EXTRA**

2500g • 4 pz/crt
In friggitrice: 5min a 175°C



13002
**PATATE FRITTE
A SPICCHI**

2500g • 4 pz/crt
In forno: 18min a 220°C
In friggitrice: 4min a 175°C



13004
**PATATE FRITTE A
BARCHETTE CON BUCCIA**

2500g • 4 pz/crt
In friggitrice: 3 minuti a 175°C
In forno : 15-18 min a 220°C



13008
**PATATE FRITTE
CASALINGHE**

2500g • 4 pz/crt
In forno: 15min a 220°C
In friggitrice: 3/4min a 175°C



13009
**TOCCHETTONI
RUSTICI FRITTI**

2500g • 4 pz/crt
In forno: 22min a 220°C
In friggitrice: 5min a 175°C



13010
**PATATE FRITTE A FETTE
CON BUCCIA**

2500g • 4 pz/crt
In forno: 15min a 220°C
In friggitrice: 3min a 175°C



13011
**CROCCHETTE DI PATATE
PROFESSIONAL**

2500g • 4 pz/crt
In friggitrice: 4min a 175°C



13012
LADY CROCK

2500g • 4 pz/crt
In forno: 15min a 220°C
In friggitrice: 3min a 175°C





TORTE E DESSERT



10810

TORTA ALLO YOGURT FARCITA AL CIOCCOLATO BIANCO

1100g • 1 pz/crt
Soffice impasto allo yogurt farcito con
golosa crema al cioccolato bianco.

Scongelare 3h 30min a T amb



10817

TORTA ALLO YOGURT CON GOCCE DI CIOCCOLATO

1000g • 1 pz/crt
Soffice impasto allo yogurt arricchito da
pepite di cioccolato.

Scongelare 2h a T amb

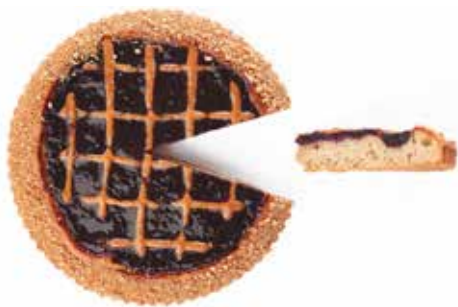


10799

TORTA ALLE CAROTE

1000g • 1 pz/crt
Impasto morbido e dal gusto delicato
arricchito da yogurt e carote; zucchero
a velo come topping.

Scongelare 2h a T amb



10136

TORTA SARACINA

1100g • 1 pz/crt
Torta soffice realizzata con farina di grano
saraceno dall'aspetto rustico e ricca farcitura di
confettura di mirtilli.

Scongelare 2-3h a T amb



TORTE E DESSERT



10572

SORRENTINA TORTA AL LIMONE

1350g • 4 pz/crt
Impasto morbido e dal gusto delicato
arricchito da yogurt al pistacchio, succo di
limone e granella di apistacchio sul topping.

Scongelare 3h 30min a T amb



10801

TORTA DELLA NONNA

1350g • 4 pz/crt
Abbondante crema pasticcera con delicato
aroma limone. Topping con pinoli e bustina
di zucchero a velo per rifinire.

Scongelare 8h tra 0°C e 4°C



11000

TORTA DELLA NONNA AL CIOCCOLATO

1350g • 4 pz/crt
Pasta frolla e pasta margherita con 8% di burro.
Abbondante farcitura con 6,5% cioccolato nero
belga. Texture a rombi.

Scongelare 8h tra 0°C e 4°C



TORTE E DESSERT



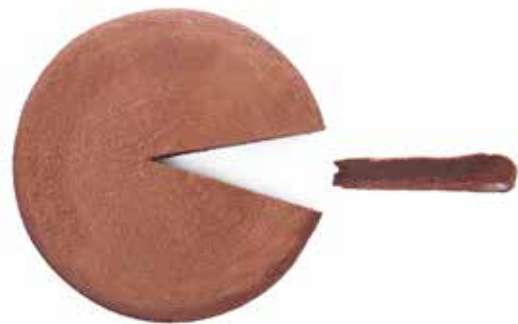


10450
**TORTA CAPRESE AL
CIOCCOLATO E SALE DI SICILIA**

1000g • 1 pz/crt
Impasto al burro, morbido e soffice



Scongellare 2-3h a T amb



10751
**TORTA BROWNIE
AL CIOCCOLATO**

1000g • 1 pz/crt
Impasto al burro con cioccolato,
molto umido e poco lievitato dall'aroma
intenso di cioccolato.



Scongellare 3- 4h a 0-4°C



10846
**I LOVE NEW YORK
CHEESECAKE PRETAGLIATA**

1600g • 1 pz/crt
47% di formaggio cremoso con note di vaniglia
Base biscotto arricchito con uova, burro,
zucchero di canna, un pizzico di pepe bianco,
cannella e cardamomo che creano una
consistenza croccante. Pretagliata in 14 fette
separate con divisori in carta.



Scongellare 3h tra 0°C e 4°C



10847
**PASTICCIOTTO INTEGRALE
ALLA CREMA E AMARENA**

60g • 50 pz/crt
Impasto al burro (13%) con farina integrale (14%)
24% di crema 15% di farcitura amarena.



Cuocere 10-15min a 150°C



10848
PASTICCIOTTO ALLA CREMA

60g • 50 pz/crt
Rivisitazione di un classico della tradizione italiana
Impasto al burro (13%) 39% di crema.



Cuocere 10-15min a 150°C



10985
**PASTICCIOTTO ALLA RICOTTA
E CREMA ALLE NOCCIOLE**

60g • 50 pz/crt
Impasto al burro (13%)
12% di ricotta di pecora 15% di crema
al cacao e nocciole.



Cuocere 10-15min a 150°C





10418
MIX MINI MACARONS - 7 GUSTI

6g • 84 pz/crt
Ricetta artigianale. Impasto con farina di mandorle
Mix con diversi gusti : vaniglia, cioccolato,
lampone, caffè, limone, arancia, maracuja.



Scongellare 8h tra 0°C e 4°C



10419
MIX MACARONS - 6 GUSTI

15g • 72 pz/crt
Ricetta artigianale. Impasto con farina di mandorle
Mix con diversi gusti : vaniglia, cioccolato, lampone,
caffè, limone, arancia.



Scongellare 8h tra 0°C e 4°C



10420
MIX MACARONS - 4 GUSTI

15g • 72 pz/crt
Ricetta artigianale. Impasto con farina di
mandorle. Mix con diversi gusti : cioccolato,
lampone, caffè, pistacchio.



Scongellare 8h tra 0°C e 4°C



10802
TIRAMISÙ

120g • 60 pz/crt
Ricetta tradizionale con savoiardi imbevuti di
caffè, crema al mascarpone e spolverata
di cacao. Formato a trancio facile da tagliare
e servire al piatto.



Scongellare 8h tra 0°C e 4°C



10749
TIRAMISÙ
SENZA GLUTINE 1,1 KG

1100g • 1 pz/crt
Da una ricetta di Luca Montersino un dolce
tradizionale ma adatto ai consumatori celiaci
grazie all'uso della farina di riso al posto di quella
di grano tenero. Bassissimo contenuto di zuccheri
perché al posto del glucosio c'è il maltitolo che ne
garantisce il gusto mantenendo un basso apporto
calorico. Formato tondo già pretagliato in 12 fette.



Scongellare 8h tra 0°C e 4°C



I senza glutine



10758
MINI TIRAMISÙ
SENZA GLUTINE

90g • 9 pz/crt
Ricetta tradizionale con mascarpone, uova, caffè e
cioccolato fondente. Senza lattosio grazie all'uso di
panna e mascarpone delattosati.
Senza glutine grazie al pan di spagna fatto con farina
di riso. Di facile preparazione e già decorato.
Cartone ""apri e chiudi"" e confezione singola.



Scongellare 20min a T amb (35min in frigo) oppure
45sec in microonde con l'opzione scongelamento



10775
MINI CHEESECAKE AI FRUTTI
DI BOSCO - SENZA GLUTINE

100g • 9 pz/crt
Base di pasta frolla con farina di riso e farina e
pasta di nocciole. Confezionata singolarmente.



Scongellare 35min a T amb (50min in frigo)
oppure qualche secondo in microonde con
l'opzione scongelamento





2876
CROSTATA
AL LIMONE

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2877
CROSTATA
AL CIOCCOLATO

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2878
TORTA
DELLA NONNA

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2879
CROSTATA
DI MELE

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2880
CROSTATA
DI MANDORLE

1400g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2881
CROSTATA PERE
E CIOCCOLATO

1500g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2882
CHEESEKACE COTTA
FRUTTI ROSSI

1500g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



2887
CROSTATA NOCCIOLA E LAMPONE -
VEGANA - PRETAGLIATA 12 FETTE

1050g • 1 pz/crt
Scongellare 2h a T amb



13124
CASSATA SICILIANA
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongellare 2/3h



13121
CASSATA AL LIMONE
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongellare 2/3h



13122
CASSATA ALL'ARANCIA
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongellare 2/3h



13123
CASSATA AL CAFFÈ
MIGNON

40g • 24 pz/crt
Scongellare 2/3h



13110
CANNOLI SICILIANI
ALLA RICOTTA

120g • 12 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo



13111
CANNOLI CON RICOTTA
AL PISTACCHIO

120g • 12 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo



13161
BABÀ MONOPORZIONE
ALLA PANNA

150g • 10 pz/crt
Scongellare 2/3h



13201
BABÀ MIGNON
ALLA PANNA

40g • 25 pz/crt
Scongellare 2/3h



13162
BABÀ MONOPORZIONE
ALLA CREMA

160g • 10 pz/crt
Scongellare 2/3h



13224
BABÀ MIGNON
ALLA CREMA

45g • 22 pz/crt
Scongellare 2/3h



13118
CASSATA
SICILIANA

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo



13115
CASSATA SICILIANA
MONOPORZIONE

110g • 12 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo



13112
CANNOLI CON RICOTTA
AL CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo



13107
CANNOLICCHI ALLA
RICOTTA

40g • 25 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo



13108
CANNOLICCHI CON
RICOTTA AL PISTACCHIO

40g • 25 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo



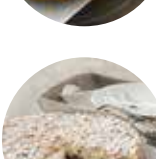
13109
CANNOLICCHI CON
RICOTTA AL CIOCCOLATO

40g • 25 pz/crt
Scongellare 2/3h in frigo

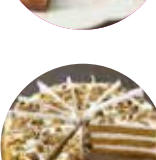
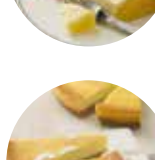
TORTE DA FORNO

	604 PAN DI SPAGNA 1200g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	8 MENEGHINA 1,1KG 1100g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	324 CIAMBELLONE DELLA NONNA 3000g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	301 TORTA DI MELA 1300g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	153 TORTA DI MELA PRETAGLIATA - 14 FETTE 1300g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	11 STRUDEL 1100g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	43 TORTA DI NOCI 1200g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb



	296 CROSTATA MELE E MANDORLE 1250g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		309 PASTIERA 1500g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	277 CROSTATA MELE E MANDORLE PRETAGLIATA - 14 FETTE 1250g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		311 PASTIERA MAXI 2100g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	175 CROSTATA CREMA CATALANA 1300 g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		330 TORTA "CAPRESE" 1200g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	266 CROSTATA CREMA CATALANA PRETAGLIATA - 12 FETTE 1300 g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		200 TORTA "CAPRESE" PRETAGLIATA - 14 FETTE 950g • 60pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	34 CROSTATA MULTICERALI LIMONE E ZENZERO - VEGAN 900g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		44 TORTA PASTICCIOTTO 1600g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	35 CROSTATA MULTICEREALI MIRTILLO, LAMPONE E SAMBUCO - VEGAN 900g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		329 CASSATA AL FORNO RICOTTA E CIOCCOLATO 1600g • 1pz/crt Scongelaire a T amb



	327 TORTA "MACAO" 1300 g • 50pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		28 NEW YORK CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE 1200g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	198 TORTA "MACAO" PRETAGLIATA - 12 FETTE 1200g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		57 CHOCOLATE CHIP CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE 2130g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	156 TORTA "MACAO" PRETAGLIATA - 14 FETTE 1200g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		823 TRADITIONAL CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE 1680g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	194 QUADROTTO MORBIDO AL CACAO 1250g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		299 CHEESECAKE ALLE FRAGOLE 1540g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb
	231 KEY LIME CHEESECAKE PRETAGLIATA - 16 FETTE 2130g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		204 CARROT CAKE PRETAGLIATA 1650g • 1pz/crt Scongelaire 1,5-2h a T amb
	310 CHEESECAKE 2400g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb		649 TORTA BIGUSTO CATALANA PESCHE PRETAGLIATA 1250g • 1pz/crt Scongelaire 4-5h a T amb

bindi
fantasia nel dessert®



650
TORTA BIGUSTO ZAGARA
BEATRICE PRETAGLIATA

1300g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



651
TORTA BIGUSTO CROSTATA
CIOCCOLATO-MELE PRETAGLIATA

1300g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



652
TORTA BIGUSTO NONNA
MACAO PRETAGLIATA

1250g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



162
CROSTATA ALBICOCCA
MANZONI

1100g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



163
CROSTATA CIOCCOLATO
MANZONI

1100g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



165
CROSTATA CILIEGIA
MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



164
CROSTATA INTEGRALE
AI MIRTILLI - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



166
CROSTATA INTEGRALE
ALL'ARANCIA - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



286
CIAMBELLONE ALLE
MELE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



287
CIAMBELLONE INTEGRALE AI
FRUTTI DI BOSCO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



288
CIAMBELLONE
MARMORIZZATO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



187
TORTA SOFFICE ALLE
CAROTE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



188
TORTA SOFFICE
MARMORIZZATA - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



189
TORTA SOFFICE AL GUSTO
LIMONE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



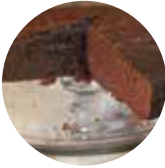
167
TORTA SOFFICE SARACENO,
MIRTILLI E RIBES - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



168
TORTA SOFFICE PERE E
CIOCCOLATO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



169
TORTA SOFFICE AL
CACAO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



170
TORTA SOFFICE ALLE
MELE - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



171
TORTA SOFFICE ALLO
YOGURT - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



172
TORTA SOFFICE ALBICOCHE E
GERME DI GRANO - MANZONI

1000g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



319
CIAMBELLONE VEGANO CON GRANO
SARACENO E GOCCE DI CIOCCOLATO

1100g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb

TORTE DA PASTICCERIA



258
PROFITEROL

540g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



1
PROFITEROL SCURO
A PIRAMIDE

1150g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



40
PROFITEROL SCURO
VASCHETTA

1150g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb

bindi
fantasia nel dessert®



39
PROFITEROL BIANCO
VASCHETTA

1150g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



37
DELIZIE
AL LIMONE

1300g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



4
MILLEFOGLIE

1350g • 2 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



526
PROFITEROL
PISTACCHIO

1300 g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



613
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE
PRETAGLIATO - 15 FETTE

2005g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



24
TIRAMISÙ
BIG

1750 g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



221
TIRAMISÙ TONDO
PRETAGLIATO - 12 FETTE

1260g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



228
RED VELVET PRETAGLIATA
16 FETTE

1500g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



56
“CHOCOLATE FONDANT”
PRETAGLIATA - 16 FETTE

2350g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



222
CHEESECAKE “MONTEROSA”
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1300g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



994
PUMPKIN CAKE -
PRETAGLIATA 16 FETTE

1800g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



30
TORTA
NOCCIOLA

1200g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



33
TORTA COCCO
NOCCIOLA

1250 g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



215
TORTA “BLANCA”
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



46
TORTA “HAZELNUT PASSION”
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1500g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



157
TORTA “CHOCOLATE
TRILOGY”

1200g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



160
TORTA
“CHOCO NOCCIOLA”

1200g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



161
TORTA “BLACK BISCUITS”
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1380g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



331
TORTA
SACHER

800g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



305
TORTA
SELVA NERA

1150g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



205
TORTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1200g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



202
TORTA CIOCCOLATO, ARANCIA E
COCCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



314
TORTA
AL LIMONE

1000g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



227
TORTA CIOCCOLATO E LAMPONI
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



218
TORTA CIOCCOLATO, MORE E
LAMPONI PRETAGLIATA - 12 FETTE

1680g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



341
TORTA CIOCCOLATO
E PERE

1400g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



159
TORTA “CHOCOLATE
TEMPTATION”

1300g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb

226
TORTA “CHOCOLATE
TEMPTATION” PRETAGLIATA
12 FETTE

1300g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



45
TORTA RICOTTA E
PISTACCHIO

1100g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb

201
TORTA RICOTTA E PISTACCHIO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1000g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



27
TORTA RICOTTA
E PERE

1000g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb

219
TORTA RICOTTA E PERE
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1000g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



313
TORTA FRUTTA
ROTONDA

1450g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb

214
TORTA FRUTTA ROTONDA
PRETAGLIATA - 12 FETTE

650g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



3
TORTA FRUTTA
LUNGA

1600g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



317
TORTA FRUTTI DI BOSCO
PRETAGLIATA - 14 FETTE

1350g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



259
CROSTATA FRUTTI
DI BOSCO E MASCARPONE

1350g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



295
TORTA LAMPONI E PASSION
FRUIT PRETAGLIATA - 12 FETTE

1400g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



199
TORTA DI FRAGOLE
PRETAGLIATA - 24 FETTE

3840g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



356
TORTA
DI FRAGOLINE

1300g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb



149
TORTA DELLA NONNA 4.0 -
PRETAGLIATA 14 FETTE

1470g • 1 pz/crt
Scongela 4-5h a T amb

TORTE SEMIFREDDE



243
TORTA MARENGO
TONDA 450G

450g • 1 pz/crt
Consumare subito

20
TORTA MARENGO
TONDA 900G

900g • 1 pz/crt
Consumare subito

409
TORTA MARENGO
PRETAGLIATA - 12 FETTE

720g • 1 pz/crt
Consumare subito



31
TORTA MARENGO
LUNGA

850g • 1 pz/crt
Consumare subito



265
TORTA AL CROCCANTE
PRETAGLIATA - 12 FETTE

1200g • 1 pz/crt
Scongellare 4-5h a T amb



300
MOUSSE
LIMONE

1150g • 1 pz/crt
Consumare subito



297
MOUSSE YOGURT
FRUTTI DI BOSCO

950g • 1 pz/crt
Consumare subito

224
MOUSSE YOGURT FRUTTI DI
BOSCO PRETAGLIATA - 12 FETTE

950g • 1 pz/crt
Consumare subito



325
MOUSSE
CIOCCOLATO

1400g • 1 pz/crt
Consumare subito

MONOPORZIONI PASTICCERIA



78
MONOPORZIONE
“GOCCIA TIRAMISÙ”

80g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



79
MONOPORZIONE
“NONNA 4.0”

80g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



992
MONOPORZIONE
“VENERA NERA”

89g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



84
MONOPORZIONE “RUBINO
CHEESECAKE”

80g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



530
ISPIRAZIONE
MANDARINO

90g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



86
MONOPORZIONE “ISPIRAZIONE
AL CHEESECAKE”

90g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



87
MONOPORZIONE “TENTAZIONE
RICOTTA E CIOCCOLATO”

1000g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



89
MONOPORZIONE “BLACK
BISCUITS”

90g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



264
MONOPORZIONE “GEOMETRIA
DI CIOCCOLATO E PERE”

90 g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



647
PIRAMIDE
AL CIOCCOLATO

108 g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



263
GIROTONDO
ALLE MANDORLE

90g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



282
CUBO AI DUE
CIOCCOLATI

90g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



267
TIRAMISÙ

110g • 10 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



76
TIRAMISÙ
CON SAVOIARDI

110g • 10 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



636
TIRAMISÙ
LIMONCELLO

110g • 10 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



643
PANNA COTTA CON
CAREMELLO

110g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



813
BONET

95g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



142
CREMA CATALANA
IN COCCIO

115g • 8 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



634
CREMOSO
PISTACCHIO

100g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



635
CREMOSO
FRUTTI ROSSI

110g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



645
CUPOLINA AL CIOCCOLATO
CROCCANTE

95g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



49
CUPOLINA CIOCCOLATO
E RHUM

99g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



131
MONOPORZIONE
SACHER

90g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



147
MONOPORZIONE
SELVA NERA

100g • 10 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



130
MONOPORZIONE
CHOCO NOCCIOLA

90g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



133
MONOPORZIONE
MERINGA

75g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



58
MONOPORZIONE MERINGA
AL CIOCCOLATO

75g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



51
MONOPORZIONE
RED VELVET

105g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



60
MONOPORZIONE
STRAWBERRY CHEESECAKE

105g • 6 pz/crt
Scongelare 4-5h a T amb



91
MONOPORZIONE COCCO
E NOCCIOLA

90g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



65
MONOPORZIONE
AGRUMI DI SICILIA

90g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



132
MONOPORZIONE RICOTTA
E CIOCCOLATO

86g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



145
MONOPORZIONE
RICOTTA E PERE

95g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



638
DELIZIA
AL LIMONE

130g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



134
TARTELLETTA LIMONE
FLAMBÉ

80g • 9 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



699
CANNOLO
SICILIANO

120g • 10 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



90
KIT CANNOLO
SICILIANO

1720g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



531
KIT MILLEFOGLIE
- 15 PORZIONI

Scongelare 1,5-2h a T amb



74
COPPA FRUTTI DI BOSCO
GLUTEN FREE

100g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



745
COPPA MANDORLE
TOSTATE E AMARETTO

80g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



742
COPPA CREMA E
AMARENA

80g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



747
COPPA MASCARPONE
E FRAGOLE

80g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



746
COPPA
MASCARPONE

80g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



738
COPPA MASCARPONE
E LAMPONI

80g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5-2h a T amb



735
COPPA
TIRAMISÙ

100g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



103
COPPA “LIMONE
DI SORRENTO”

90g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



176
COPPA CREMA
CATALANA

140g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



174
COPPA TRE
CIOCCOLATI

110g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



743
COPPA CREME BRULÉE AI
FRUTTI DI BOSCO

120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



47
CREMOSO
AL CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb

MONOPORZIONI FORNO



821
PASTIERA
MONOPORZIONE

100 g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



260
TORTINA DELLA
NONNA

85g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



641
SCRIGNO MELE E
MANDORLE

100g • 6 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



367
PASTICCIOTTO
ALLA CREMA

115g • 20 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



520
BABÀ
AL RHUM

110g • 10 pz/crt
Scongelare 3h a t amb



62
SOUFFLÉ
PISTACCHIO

84g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



120
SOUFFLÉ BLACK AND
WHITE

120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



122
SOUFFFÉ AL
CIOCCOLATO

120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



128
SOUFFÈ AL
CIOCCOLATO BIANCO

120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



822
SOUFFLÉ
NOCCIOLA

120g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb



66
APPLE
TARLET

125g • 12 pz/crt
Scongelare 1,5/2 h a T amb

bindi
fantasia nel dessert®



48
CHEESECAKE ALLE
FRAGOLE
100 g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



477
FILLO CON PERE E
CIOCCOLATO
100 g • 9 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



640
MELANGE
FRAGOLINE RIBES
100g • 6 pz/crt
Scongellare 1,5-2h a T amb

MONOPORZIONI PRONTO CONSUMO



410
CASSATA
100g • 16 pz/crt
Consumare subito



401
SEMIFREDDO
ALLE MANDORLE
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



402
SEMIFREDDO
AL CAFFÈ
70g • 12 pz/crt
Consumare subito



403
SEMIFREDDO
TORRONCINO
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



406
SEMIFREDDO MENTA
E CIOCCOLATO
85g • 12 pz/crt
Consumare subito



655
RONDÒ COCCO E
CIOCCOLATO
80g • 6 pz/crt
Consumare subito



668
RONDÒ VANIGLIA
E FRAGOLA
80g • 6 pz/crt
Consumare subito



104
TARTUFO
ALLA NOCCIOLA
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



108
TARTUFO
BIANCO
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



107
TARTUFO
CLASSICO
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



109
TARTUFO
AL CAFFÈ
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



110
TARTUFO AL
LIMONCELLO
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



283
TARTUFO AL
PISTACCHIO
75g • 12 pz/crt
Consumare subito



528
TARTUFO COCCO
NOCCIOLA
80g • 12 pz/crt
Consumare subito



533
CUORE
D'ARANCIA
90g • 9 pz/crt
Consumare subito



534
NOTTE BIANCA
90g • 9 pz/crt
Consumare subito



116
CROCCANTE
AL PISTACCHIO
95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



123
CROCCANTE CIOCCOLATO
E MANDORLE
95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



124
CROCCANTE
ALL'AMARENA
95 g • 9 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



95
COPPA
TIRAMISÙ - VETRO
100 g • 12 pz/crt
Consumare subito

bindi
fantasia nel dessert®



70
COPPA
TIRAMISÙ - PLASTICA
100g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



96
COPPA
PROFITEROL - VETRO
100g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



71
COPPA
PROFITEROL - PLASTICA
90g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



97
COPPA MOUSSE
CIOCCOLATO - VETRO
80g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



98
COPPA MOUSSE CHANTILLY
E CAFFÈ - VETRO
80g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



129
COPPA CHEESECAKE
MONTEROSA - VETRO
105 g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



72
COPPA ZUPPA
INGLESE - PLASTICA
110g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



73
COPPA CHEESECAKE ALLA
FRAGOLA - PLASTICA
110g • 12 pz/crt
Scongellare 1,5/2 h a T amb



bindi
fantasia nel dessert®



730
SORBIFACILE IN BOTTIGLIA
AL LIMONE 900ML

6000g • 1 pz/crt
Scongellare 1,5-2h a T amb



474
FLUTE AI FRUTTI
DI BOSCO

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



119
FLUTE MANGO
PASSION FRUIT

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



460
FLUTE MELA VERDE
E CALVADOS

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



462
FLUTE
LIMONCELLO

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



529
FLUTE
PINA COLADA

100g • 8 pz/crt
Consumare subito



93
COPPA
SPAGNOLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



85
COPPA
"ISABEL"

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



456
COPPA CIOCCOLATO
E NOCCIOLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



457
COPPA CREMA
E PISTACCHIO

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



458
COPPA
STRACCIATELLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



459
COPPA COCCO
NOCCIOLA

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



470
COPPA
CAFFÈ

75g • 6 pz/crt
Consumare subito



472
COPPA YOGURT E FRUTTI
DI BOSCO

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



461
COPPA
CIOCCOLATO

100g • 6 pz/crt
Consumare subito



795
HIP HOP

40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



796
PAN DAN

40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



797
CIP CIOK

40g • 12 pz/crt
Estrarre dal freezer e servire
dopo 5-10 min



801
TWITTY

40g • 12 pz/crt
Consumare subito



806
RABBIT

40g • 12 pz/crt
Consumare subito



853
PRINCIPESSA

40g • 12 pz/crt
Consumare subito



852
PIRATA

40g • 12 pz/crt
Consumare subito

bindi
fantasia nel dessert®



DELIFRANCE
NUOVA COGEA SRL

Via Vittime Piazza della Loggia, 10
10024 MONCALIERI (Torino)
Tel. +39 011 6893500
PEC: nuovacogea@legalmail.it
P. IVA: 07018070016
infonuovacogea@delifrance.com